Réf. NC00111822 • 04/2012 • Subject to modifications
JPM & Associés • marketing-design-communication

# Tefal®

## 3 in 1 Cooker

EN

FR

EL

PT

AR

FA




www.tefal.com

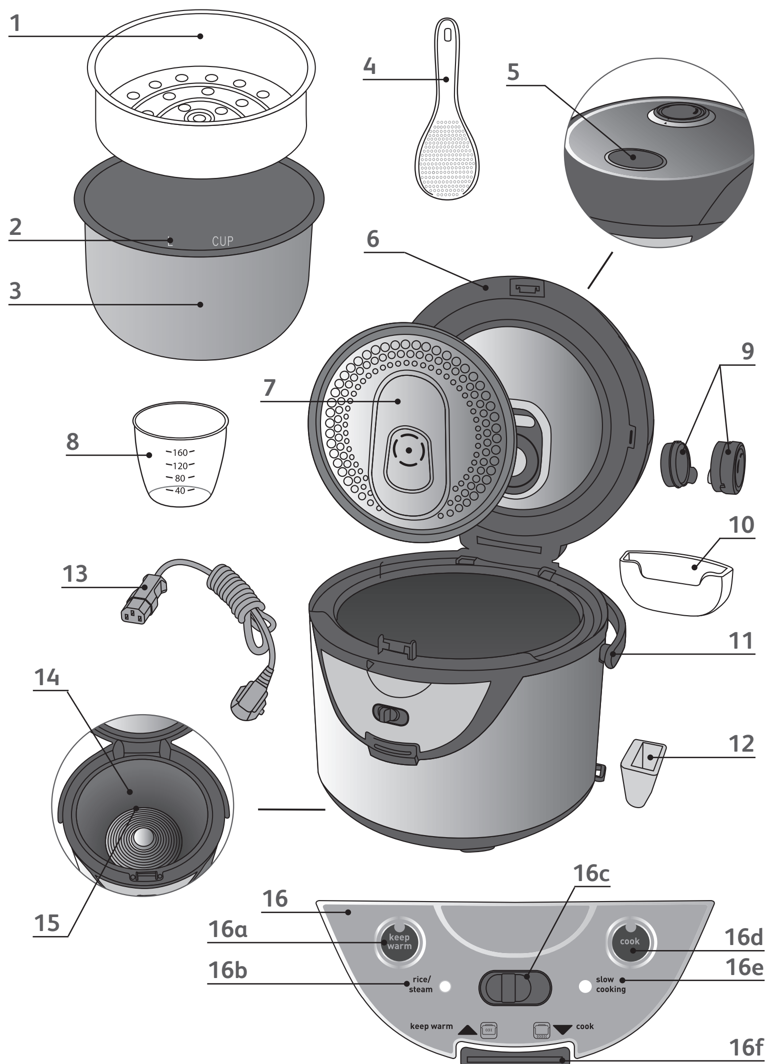

1
2
3
CUP
4
5
6
7
8
160
120
80
40
9
10
11
12
13
14
15
16
16a
16b
16c
16d
16e
16f
keep warm
rice/ steam
cook
slow cooking
keep warm
cook


FIG.1

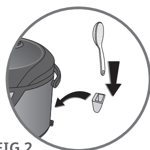
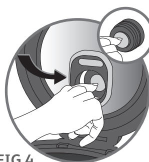
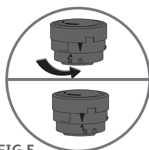

FIG.2


FIG.3


FIG.4


FIG.5

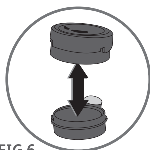

FIG.6


FIG.7

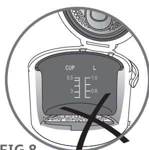

FIG.8


FIG.9


FIG.10

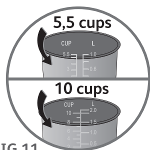


FIG.11

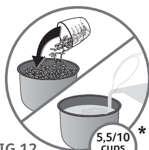


FIG.12

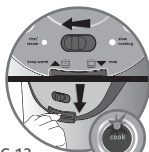


FIG.13

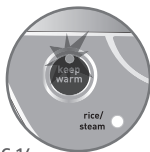


FIG.14


FIG.15

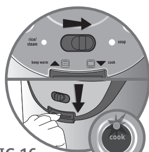


FIG.16

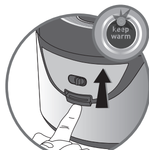
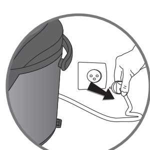


FIG.17


FIG.18

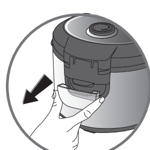
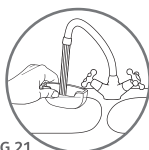
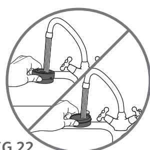
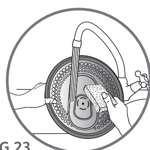
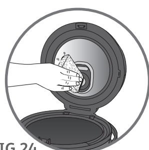

FIG.19


FIG.20


FIG.21


FIG.22


FIG.23


FIG.24

*depending on model

## Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable non-stick bowl
4. Rice spoon
5. Lid opening button
6. Lid
7. Inner removable lid
8. Measuring cup
9. Micro pressure valve
10. Condensation collector
11. Handle
12. Spoon support
13. Power cord
14. Hotplate
15. Sensor
16. Control panel
    - **a.** Keep warm indicator light
    - **b.** RICE/STEAM cooking mode
    - **c.** Mode switch
    - **d.** Cooking indicator light
    - **e.** SLOW COOKING mode
    - **f.** Control switch

# Before the first use

## Unpack the appliance

**Read the instructions and carefully follow the operating method.**

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the lid – **Fig.1**.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located on the bottom of the product, and slide it downwards – **Fig.2**.

## Clean the appliance

- Remove the non-stick bowl, the inner removable lid and the micro pressure valve. To remove the inner lid, press the release clip on the right side to release the lid – **Fig.3**.
- After removing the inner lid, push up the micro-pressure valve through the hole on the underside of the lid with a finger – **Fig.4**. To separate the upper and lower parts of the micropressure valve, rotate the valve in the unlocking direction by turning the upper triangle until it is aligned with the open padlock symbol then separate – **Fig.5** and **Fig.6.**
- Clean the bowl, the inner removable lid, the micro pressure valve and all the accessories with a sponge and washingup liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Replace the micro-pressure valve. Align the upper triangle with unlocked padlock of the micropressure valve to close up the two parts, then rotate in locking direction until the upper triangle is aligned with the locked padlock which indicates the two parts are locked, then re-fit the micropressure valve down into the lid – **Fig.7**. Make sure that the triangle in the

micropressure valve is aligned with the triangle on the lid and firmly push down until it fits in place.
- Replace the inner removable lid by fitting the tab on the left side into the slot on the lid, then push in the lid until it the tab on the right clicks into place. The wider side of the seal must be uppermost when fitting the lid.

# Using your rice cooker

## For all 3 functions

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate** – **Fig.8**.
- Place the bowl into the appliance – **Fig.9**, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – **Fig.10**.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with an empty cooking bowl.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

# Rice Cooking

## Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – **Fig.11**.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- For best results, we recommend using ordinary rice rather than "easy cook" type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large

portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.

- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5.5 cup or 10 cup mark inside the bowl – **Fig.11**. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

- **Rinse the rice thoroughly before cooking.**

| COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 5,5 CUPS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Measuring cups of white rice | Weight of white rice | Water level in the bowl ( + the rice) | Serves | Approximative cooking time* |
| 1 | 150 g | see the advise above | 1per.-2per. | 20 min |
| 2 | 300 g | 2 cup mark | 3per.-4per. | 25 min |
| 3 | 450 g | 3 cup mark | 4per.-5per. | 30 min |
| 4 | 600 g | 4 cup mark | 5per.-6per. | 35 min |
| 5.5 | 825 g | 5.5 cup mark | 8per.-10per. | 40 min |

| COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 CUPS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Measuring cups of white rice | Weight of white rice | Water level in the bowl ( + the rice) | Serves | Approximative cooking time* |
| 2 | 300 g | 2 cup mark | 3per.-4per. | 25 min |
| 4 | 600 g | 4 cup mark | 5per.-6per. | 35 min |
| 6 | 900 g | 6 cup mark | 8per.-10per. | 34 min |
| 8 | 1200 g | 8 cup mark | 13per.-14per. | 37 min |
| 10 | 1500 g | 10 cup mark | 16per.-18per. | 40 min |

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

## To cook rice

The cooking time given in the table above is a rice cooking time guide.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl (See cooking guide above) – **Fig.12**.
- Close the lid.
  **Note: Always put the rice first otherwise you will have too much water.**
- Check that the appliance is plugged in. Side the mode switch to the left to choose "RICE/STEAM" mode – **Fig.13** and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – **Fig.13**.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicator light is on – **Fig.14**.
- After each use empty and clean the condensation collector.

**The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing).**

**When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the “KEEP WARM“ mode (the “KEEP WARM“ indicator light comes on).**

## Some recommendations for best results when cooking rice



- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.
- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the “KEEP WARM” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

# Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

## Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – **Fig.11**. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket.

## Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – **Fig.15**.
- Add the ingredients in the steam basket.

## To steam cook

- Close the lid.
- Slide the mode switch to the left to choose “RICE/STEAM” mode – **Fig.13** and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – **Fig.13**.
- After the time you estimate ok for steam cooking, you can end the steam cooking mode by lifting the control switch to its top position. The “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light is on – **Fig.14**.

# Slow Cooking

## To slow cook

- Slide the switch to the right to choose “SLOW COOKING” mode – **Fig.16** and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – **Fig.16**.
- To finish cooking procedure, lift upwards on the control switch to its top position. The “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function – **Fig.17**.

# Keep warm function

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance enters automatically to the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its top position and the “KEEP WARM” indicator light comes on. For soup cooking, it will turn to keep warm function when you turn upwards on the control switch to its top position and the “KEEP WARM” indicator light comes on. The food is thus kept warm until ready to serve. Be careful that “KEEP WARM” long time (1 hour maximum) would affect the quality of rice. To switch off this function, unplug the appliance – **Fig.18**.

## On completion of cooking

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any next servings.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.

**Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.**

# Cleaning and Maintenance

## Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – **Fig.19.**
- To put the collector back, push firmly into the groove.

## Bowl, condensation collector, inner removable lid, micro pressure valve and the steam basket

- After removing the inner lid, push up the micro-pressure valve through the lid hole with finger from underside of the lid – **Fig.4**, rotate the micro-pressure valve in unlocking direction until the upper triangle is aligned with the opened padlock and finally separate the upper and lower parts of the micro-pressure valve – **Fig.5**.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl – **Fig.20**, the condensation collector – **Fig.21**, the micro pressure valve – **Fig.22**, the inner removable lid – **Fig.23**, the spoon and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- The non-stick bowl, the steam basket, the condensation collector, the spoon and the cup are dishwasher safe.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

## Taking care of the non-stick bowl

- To keep the non-stick coating quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.
- Do not use handblender directly into the non-stick bowl to mix vegetables.

## Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – **Fig.24** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

# Technical troubleshooting guide

| Malfunction description | Causes | Solution |
|---|---|---|
| Any indicator lamp off and no heating. | Rice cooker not plugged. | Verify the main plug is well engaged in the product body. |
| Any Indicator lamp off and heating. | Problem of The connection of the indicator lamp or Indicator lamp is damaged. | Send to authorized service center for repair. |
| Cooking Indicator lamp off, keep warm indicator on. | Cook button is not in cooking position. | Put the cook button in low position (cooking). |
| Steam leakage during using. | Lid is badly closed. | Open and close again the lid. |
| | Micropressure valve not well positioned or uncomplete. | Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned. |
| | Lid or micropressure valve gasket is damaged. | Send to authorized service center for repair. |
| Rice half cooked or overtime cooking. | Too much or not enough water compared to rice quantity. | Refer to IFU for water quantity. |
| Rice half cooked. | Selector button on position “soup”. | Change selector button position to “rice/steam”. |
| Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating). | | Send to authorized service center for repair. |
| Water leakage on the table. | Condensation collector missing or condensation collector overflow. | Empty the condensation collector for each use verify good positionning of the condensation collector. |

Remark : if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorized service center for repair.

FR

## Description

1. Panier vapeur
2. Graduation pour l'eau et le riz
3. Cuve amovible anti-adhésive
4. Cuillère à riz
5. Bouton d'ouverture du couvercle
6. Couvercle
7. Couvercle intérieur amovible
8. Tasse à mesurer
9. Soupape
10. Récupérateur de condensation
11. Poignée
12. Support de cuillère
13. Cordon d'alimentation
14. Plaque chauffante
15. Capteur
16. Panneau de commande
    - **a.** Voyant de maintien au chaud
    - **b.** Mode de cuisson RIZ/VAPEUR
    - **c.** Sélecteur de mode
    - **d.** Voyant de cuisson
    - **e.** Mode de CUISSON LENTE
    - **f.** Interrupteur de commande

# Avant la première utilisation

## Déballage de l'appareil

- Retirez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires ainsi que les documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le couvercle – **Fig.1.**
- Installez le support de cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé sur la partie inférieure de l'appareil, et faites-le glisser vers le bas – **Fig.2**.

**Lisez les instructions et respectez scrupuleusement le mode d'emploi.**

## Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve anti-adhésive, le couvercle intérieur amovible et la soupape. Pour retirer le couvercle intérieur, appuyez sur le clip de déverrouillage sur le côté droit pour ouvrir le couvercle **– Fig.3**.
- Après avoir retiré le couvercle intérieur, poussez la soupape avec un doigt à travers le trou sur la face inférieure du couvercle **– Fig.4**. Pour séparer les parties supérieure et inférieure de la soupape, faites tourner la soupape dans le sens du déverrouillage en tournant le triangle supérieur jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le symbole du cadenas ouvert, puis effectuez la séparation **– Fig.5** et **Fig.6**.
- Nettoyez la cuve, le couvercle intérieur amovible, la soupape et tous les accessoires avec une éponge et du liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les parties métalliques du couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement.
- Remettez en place la soupape. Alignez le triangle supérieur avec le cadenas déverrouillé de la soupape pour assembler les deux parties, puis tournez dans la direction de verrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le cadenas fermé qui indique que les deux parties sont verrouillées. Réinstallez ensuite la soupape dans le couvercle

**– Fig.7.** Assurez-vous que le triangle de la soupape est bien aligné avec le triangle sur le couvercle et poussez fermement jusqu'à ce qu'elle soit correctement installée.

- Réinstallez le couvercle intérieur amovible en plaçant la languette située sur le côté gauche dans la fente ménagée sur le couvercle. Appuyez ensuite sur le couvercle jusqu'à ce la patte située sur le côté droit vienne se clipser correctement. Le côté le plus large du joint doit être le plus haut lors du montage du couvercle.

# Utilisation de votre cuiseur à riz

## Pour les 3 fonctions

- **Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (en particulier le fond). Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus étrangers ou de liquides sous la cuve et sur la plaque chauffante** – **Fig.8**.
- Placez la cuve dans l'appareil **– Fig.9**, en veillant à ce qu'elle soit correctement positionnée.
- Tournez légèrement la cuve dans les deux directions, de manière à assurer un bon contact entre le fond de la cuve et la plaque chauffante.
- Vérifiez que le récupérateur de condensation est correctement installé, et si ce n'est pas le cas, installez-le en le poussant fermement dans la rainure **– Fig.10.**
- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil avant que toutes les étapes ci-dessus aient été effectuées.
- Évitez d'allumer l'appareil avec une cuve de cuisson vide.
- Ne touchez pas la plaque chauffante lorsque l'appareil est branché.

**Ne placez jamais votre main sur l'évent à vapeur pendant la cuisson, car il y a un risque de brûlure. Utilisez uniquement le récipient intérieur fourni avec l'appareil. Ne versez pas d'eau ou ne placez pas d'ingrédients dans l'appareil sans la cuve à l'intérieur.**

# Cuisson du riz

## Mesure des ingrédients - Capacité maximale de la cuve

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve sont données en litres et en tasses. Elles sont utilisées pour mesurer la quantité d'eau lorsque l'on cuit du riz **– Fig.11.**
- La tasse en plastique fournie avec votre appareil sert à mesurer le riz et le tableau indique la quantité de riz nécessaire pour le nombre de portions. 1 tasse à mesurer pleine de riz pèse environ 150 g.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du riz ordinaire, plutôt que le type de riz "incollable" qui tend à donner un riz collant et qui peut adhérer à la base.

FR

- Pour cuire seulement 1 tasse de riz blanc (pour 2 petites portions ou 1 grande portion), étant donné qu'il n'y a pas de marque pour 1 tasse dans le récipient de cuisson, vous devez utiliser une tasse à mesurer de riz blanc, puis ajouter 1 tasse à mesurer et demie d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle sur la base lors de la cuisson d'une tasse de riz. Pour cuire une autre quantité de riz blanc, reportez-vous au guide de cuisson ci-dessous.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la marque de 5,5 ou 10 tasses à l'intérieur de la cuve **– Fig.11.** Selon le type de riz, les quantités d'eau peuvent nécessiter un ajustement. Voir le tableau ci-dessous.
- **Rincer le riz abondamment avant la cuisson.**

**GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC - 5,5 TASSES**

| Tasses à mesurer de riz blanc | Poids de riz blanc | Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz) | Pour | *Temps de cuisson approximatif |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 150 g | voir le conseil ci-dessus | 1 à 2 per. | 20 min |
| 2 | 300 g | 2 marques de tasse | 3 à 4 per. | 25 min |
| 3 | 450 g | 3 marques de tasse | 4 à 5 per. | 30 min |
| 4 | 600 g | 4 marques de tasse | 5 à 6 per. | 35 min |
| 5.5 | 825 g | 5,5 marques de tasse | 8 à 10 per. | 40 min |

**GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC - 10 TASSES**

| Tasses à mesurer de riz blanc | Poids de riz blanc | Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz) | Pour | *Temps de cuisson approximatif |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 300 g | 2 marques de tasse | 3 à 4 per. | 25 min |
| 4 | 600 g | 4 marques de tasse | 5 à 6 per. | 35 min |
| 6 | 900 g | 6 marques de tasse | 8 à 10 per. | 34 min |
| 8 | 1200 g | 8 marques de tasse | 13 à 14 per. | 37 min |
| 10 | 1500 g | 10 marques de tasse | 16 à 18 per. | 40 min |

* Le cuiseur à riz déterminera automatiquement le temps exact de cuisson en fonction de la quantité d'eau et de riz placés dans la cuve.

## Cuisson du riz

Le temps de cuisson donné dans le tableau ci-dessus est une indication du temps de cuisson du riz.

- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des projections d'eau et d'autres sources de chaleur.
- Verser la quantité nécessaire de riz dans la cuve à l'aide de la tasse à mesurer fournie. Ajoutez ensuite de l'eau froide jusqu'à la marque "CUP" correspondante imprimée dans la cuve (Voir le guide de cuisson ci-dessus) – **Fig.12**.
- Fermez le couvercle.
  **Remarque : Mettez toujours le riz en premier, autrement vous aurez trop d'eau.**
- Vérifiez que l'appareil est branché. Faites glisser le sélecteur de mode vers la gauche pour choisir le mode "RIZ/VAPEUR" **– Fig.13** et appuyez ensuite vers le bas sur l'interrupteur de commande ; le voyant de cuisson s'allume pour indiquer que

**Le cuiseur à riz lui-même détermine le temps exact de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients placés dans la cuve (voir tableau de cuisson ci-dessus pour connaître les temps). Lorsque toute l'eau a été absorbée par le riz, l'appareil cesse automatiquement le processus de cuisson et passe en mode "MAINTIEN AU**

la cuisson a commencé **– Fig.13.**
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD" et le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume **– Fig.14.**
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le récupérateur de condensation.

**CHAUD" (le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume alors).**

## Quelques recommandations pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson du riz

- Mesurez le riz et rincez-le abondamment à l'eau courante dans une passoire pendant un certain temps (sauf pour le riz à risotto qui ne doit pas être rincé). Placez ensuite le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti dans la cuve pour permettre une cuisson uniforme.
- Ajoutez du sel à l'eau : selon votre goût personnel.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il est possible que le riz brunisse dans la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson étant donné que la vapeur s'échappera et cela aura une incidence sur le temps de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume. Remuez le riz puis laissez-le dans le cuiseur à riz pendant quelques minutes supplémentaires afin d'obtenir un riz parfait avec des grains séparés.

# Cuisson à la vapeur (pour les légumes, les poissons, etc.)

## Mesure des ingrédients

- La quantité maximale d'eau dans la cuve ne doit pas dépasser la marque "CUP" maximale indiquée sur la cuve **– Fig.11.** Le dépassement de ce niveau peut provoquer un débordement pendant l'utilisation.
- Le niveau d'eau doit être inférieur au panier vapeur.

## Préparation

- Versez de l'eau dans la cuve, sans jamais dépasser la marque "CUP" maximale.
- Placez le panier vapeur dans la cuve **– Fig.15.**
- Ajouter les ingrédients dans le panier vapeur.

## Pour cuire à la vapeur

- Fermez le couvercle.
- Faites glisser le sélecteur de mode sur la gauche pour choisir le mode "RIZ/VAPEUR" **– Fig.13** puis appuyez vers le bas sur l'interrupteur de commande ; le voyant de cuisson s'allume

pour indiquer que la cuisson a commencé **– Fig.13.**

- Une fois que le temps que vous estimez approprié pour la cuisson à la vapeur est écoulé, vous pouvez interrompre le mode de cuisson à la vapeur en plaçant l'interrupteur de commande sur sa position haute. Le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume et l'appareil passe en mode "MAINTIEN AU CHAUD".
- Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le récipient de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD", et le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume – **Fig.14**.

# Cuisson lente

## Réalisation d'une cuisson lente

- Faites glisser le sélecteur vers la droite pour choisir le mode "CUISSON LENTE" **– Fig.16** puis appuyez vers le bas sur l'interrupteur de commande ; le voyant de cuisson s'allume pour indiquer que la cuisson a commencé **– Fig.16.**
- Pour terminer la procédure de cuisson, placez l'interrupteur de commande sur sa position haute. Le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume et l'appareil se met en mode "MAINTIEN AU CHAUD" – **Fig.17**.

# Fonction de maintien au chaud

À la fin de la cuisson, pour la cuisson du riz ou à la vapeur, l'appareil passe automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD". L'interrupteur de commande se repositionne sur sa position haute et le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allume. Pour la cuisson des soupes, l'appareil se mettra en mode "MAINTIEN AU CHAUD" lorsque vous placerez l'interrupteur de commande sur sa position haute, et le voyant "MAINTIEN AU CHAUD" s'allumera. Les aliments peuvent ainsi être maintenus au chaud jusqu'au moment de servir. Gardez à l'esprit le fait qu'un "MAINTIEN AU CHAUD" pendant une durée prolongée (1 heure maximum) aura une incidence sur la qualité du riz. Pour désactiver cette fonction, débranchez l'appareil – **Fig.18**.

## À la fin de la cuisson

- Ouvrez le couvercle.
- Servez les aliments à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et fermez le couvercle.
- Les aliments restant dans la cuve seront maintenus au chaud pour les portions à venir.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil après le maintien au chaud.

**Ne retirez jamais la cuve après la cuisson sans porter de gants de protection spéciaux pour le four.**

# Nettoyage et entretien

## Récupérateur de condensation

- Le récupérateur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur, appuyez de chaque côté du couvercle en plastique et retirez-le **– Fig.19.**
- Pour réinstaller le récupérateur, poussez-le fermement dans la rainure.

## Cuve, récupérateur de condensation, couvercle intérieur amovible, soupape et panier vapeur

- Après avoir enlevé le couvercle intérieur, retirez la soupape situé dans le trou du couvercle en la poussant avec un doigt par le dessous du couvercle **– Fig.4**, faites tourner la soupape dans la direction du déverrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le cadenas ouvert et, enfin, séparer les parties supérieure et inférieure de la soupape **– Fig.5.**
- Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer la cuve **– Fig.20**, le récupérateur de condensation **– Fig.21**, la soupape **– Fig.22**, le couvercle intérieur amovible **– Fig.23,** la cuillère et la tasse. Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des aliments ont adhéré au fond, laisser tremper la cuve pendant quelque temps avant de la laver.
- La cuve anti-adhésive, le panier vapeur, le récupérateur de condensation, la cuillère et la tasse peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la cuve.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau, et ne versez pas non plus d'eau à l'intérieur.

## Entretien de la cuve anti-adhésive

- Pour conserver la qualité du revêtement anti-adhésif de la cuve aussi longtemps que possible, il est recommandé de ne pas couper d'aliments dans celle-ci.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois et plutôt que métalliques pour remuer ou servir les aliments afin d'éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une longue période d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l' action de la vapeur et de l'eau et n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur à riz. Il n'est pas non plus dangereux pour votre santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser sans le moindre risque.

- N'utilisez pas de mixeur directement dans la cuve anti-adhésive pour mixer des légumes.

FR

## Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – **Fig.24** et le cordon avec un chiffon humide, puis essuyez-les soigneusement. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil, car cela pourrait endommager le détecteur de chaleur.

## Guide de dépannage technique

| Problème | Causes | Solution |
|---|---|---|
| Voyant éteint et pas de chauffage. | Le cuiseur à riz n'est pas branché. | Vérifiez que la fiche de courant est bien engagée dans le corps de l'appareil. |
| Voyant éteint et chauffage. | Problème de connexion du voyant ou le voyant est endommagé. | Envoyez l'appareil à un centre de service autorisé pour réparation. |
| Voyant de cuisson éteint, voyant de maintien au chaud allumé. | Le bouton de cuisson n'est pas sur la position cuisson. | Mettez le bouton de cuisson sur la position basse (cuisson). |
| Fuite de vapeur pendant l'utilisation. | Le couvercle est mal fermé. | Ouvrez et refermez le couvercle. |
| | La soupape n'est pas bien positionnée ou incomplète. | Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (2 parties verrouillées ensemble) et correctement positionnée. |
| | Le couvercle ou le joint de la soupape est endommagé. | Envoyez l'appareil à un centre de service autorisé pour réparation. |
| Riz à moitié cuit ou temps de cuisson rallongés. | Trop ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz. | Reportez-vous à l'IFU pour la quantité d'eau. |
| Riz à moitié cuit. | Bouton de sélection sur la position "soupe". | Placez le bouton de sélection sur la position "RIZ/VAPEUR". |
| Le maintien au chaud automatique ne fonctionne pas (l'appareil reste en position de cuisson, ou pas de chauffage). | | Envoyez l'appareil à un centre de service autorisé pour réparation. |
| Fuite d'eau sur la table. | Récupérateur de condensation manquant ou trop plein. | Videz le récupérateur de condensation à chaque utilisation et vérifiez son bon positionnement. |

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, ne l'utilisez plus et procurez-vous une cuve de remplacement auprès du centre de service autorisé pour réparation.

## Περιγραφή

1. Καλάθι ατμού
2. Στάθμη νερού και ρυζιού
3. Αφαιρούμενος αντικολλητικός κάδος
4. Κουτάλι ρυζιού
5. Κουμπί ανοίγματος του σκεπάσματος
6. Σκέπασμα
7. Εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα
8. Κύπελλο - δοσομετρητής
9. Βαλβίδα χαμηλής πίεσης
10. Συλλέκτης υδρατμών
11. Λαβή
12. Στήριγμα κουταλιού
13. Καλώδιο τροφοδοσίας
14. Εστία
15. Αισθητήρας
16. Πίνακας χειρισμού
    - **a.** Λυχνία ένδειξης διατήρησης θερμότητας
    - **b.** Τρόπος μαγειρέματος ΡΥΖΙ/ΑΤΜΟΣ (RICE/STEAM)
    - **c.** Διακόπτης επιλογής τρόπου μαγειρέματος
    - **d.** Λυχνία ένδειξης μαγειρέματος
    - **e.** Τρόπος μαγειρέματος: ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (SLOW COOKING)
    - **f.** Διακόπτης ελέγχου

# Πριν την πρώτη χρήση

## Αποσυσκευασία της συσκευής

- Απομακρύνετε τη συσκευή από τη συσκευασία της και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας από όλα τα εξαρτήματα και τα έγγραφα.
- Ανοίξτε το σκέπασμα πιέζοντας το κουμπί ανοίγματος που βρίσκεται πάνω στο σκέπασμα **– Fig.1.**
- Τοποθετήστε το στήριγμα κουταλιού: εισάγετε τον πλαστικό γάντζο του στηρίγματος στην τρύπα που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής και σύρετέ τον προς τα κάτω **– Fig.2**.

**Διαβάστε τις οδηγίες και ακολουθήστε προσεκτικά τον τρόπο χρήσης.**

## Καθαρισμός της συσκευής

- Αφαιρέστε τον αντικολλητικό κάδο, το εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα και τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης. Για να αφαιρέσετε το εσωτερικό σκέπασμα, πιέστε το κλιπ απελευθέρωσης που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά, ώστε να απελευθερώσετε το σκέπασμα **– Fig.3.**
- Αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό σκέπασμα, σπρώξτε τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης με το δάχτυλο από την κάτω μεριά της τρύπας προς τα πάνω **– Fig.4.** Για να χωρίσετε το άνω και το κάτω μέρος της βαλβίδας χαμηλής πίεσης, περιστρέψτε τη βαλβίδα με κατεύθυνση ξεκλειδώματος γυρίζοντας το τρίγωνο της πάνω πλευράς έως ότου ευθυγραμμιστεί με το σύμβολο που απεικονίζει ένα ανοιχτό λουκέτο, και στη συνέχεια χωρίστε τη βαλβίδα στα δύο **– Fig.5** και **– Fig.6.**
- Καθαρίστε τον κάδο, το εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα, τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης και όλα τα εξαρτήματα με σφουγγάρι και υγρό πλυσίματος πιάτων. Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής και τα μεταλλικά μέρη του σκεπάσματος με ένα υγρό πανί.
- Στεγνώστε προσεκτικά.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης πάλι στη θέση της. Ευθυγραμμίστε το τρίγωνο της πάνω πλευράς με το ανοιχτό λουκέτο της βαλβίδας χαμηλής πίεσης για να ενώσετε τα δύο μέρη της βαλβίδας και, στη συνέχεια, περιστρέψτε με κατεύθυνση κλειδώματος έως ότου το πάνω τρίγωνο ευθυγραμμιστεί με το κλειστό λουκέτο, ένδειξη ότι τα δύο μέρη της βαλβίδας έχουν κλειδωθεί. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης στο σκέπασμα σπρώχνοντας την προς τα

κάτω **– Fig.7.** Βεβαιωθείτε ότι το τρίγωνο στη βαλβίδα χαμηλής πίεσης είναι ευθυγραμμισμένο με το τρίγωνο του σκεπάσματος και πιέστε την σταθερά προς τα κάτω έως ότου εφαρμόσει στη θέση της.

- Τοποθετήστε το εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα στη θέση του προσαρμόζοντας την προεξοχή της αριστερής πλευράς στην εγκοπή του σκεπάσματος και πιέζοντας στη συνέχεια το σκέπασμα έως ότου η προεξοχή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά εφαρμόσει στη θέση της κάνοντας ένα χαρακτηριστικό ήχο. Όταν εφαρμόζετε το σκέπασμα στη θέση του, η πλατύτερη πλευρά του λάστιχου στεγανοποίησης πρέπει να βρίσκεται από πάνω.



# Πώς να χρησιμοποιήσετε το μάγειρα ρυζιού

## Και για τις 3 λειτουργίες

- **Καθαρίστε προσεκτικά την εξωτερική επιφάνεια του κάδου (κυρίως το κάτω μέρος). Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κατάλοιπα ή υγρό κάτω από τον κάδο και πάνω στην εστία** – **Fig.8**.
- Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή – **Fig.9** – και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Περιστρέψτε ελαφρά τον κάδο προς τις δύο κατευθύνσεις, ώστε να βεβαιωθείτε ότι γίνεται σωστή επαφή ανάμεσα στο κάτω μέρος του κάδου και την εστία.
- Ελέγξτε ότι ο συλλέκτης υδρατμών είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του. Αν δεν είναι, τοποθετήστε τον σπρώχνοντας τον σταθερά στην υποδοχή – **Fig.10**.
- Κλείστε το σκέπασμα και ασφαλίστε το.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Μην ανάβετε τη συσκευή αν δεν έχετε πρώτα ολοκληρώσει όλα τα προαναφερόμενα βήματα.
- Μην ανάβετε τη συσκευή με τον κάδο μαγειρέματος άδειο.
- Μην αγγίζετε την εστία όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

**Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας στην έξοδο ατμού, καθώς υφίσταται κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.**
**Χρησιμοποιείτε μόνο το εσωτερικό δοχείο που παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Μη ρίχνετε νερό και μην προσθέτετε υλικά στη συσκευή αν δεν βρίσκεται μέσα ο κάδος.**

# Μαγείρεμα Ρυζιού

## Δοσολογία υλικών - Μέγιστη χωρητικότητα του κάδου

- Οι ενδείξεις στάθμης στο εσωτερικό του κάδου είναι υπολογισμένες σε λίτρα και κύπελλα και χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση της ποσότητας του νερού όταν μαγειρεύετε ρύζι **– Fig.11.**
- Το πλαστικό κύπελλο που περιλαμβάνεται στη συσκευασία είναι δοσομετρητής για το ρύζι και καθορίζει την απαιτούμενη ποσότητα ρυζιού ανάλογα με τον αριθμό των μερίδων. 1 γεμάτο κύπελλο δοσομέτρησης χωράει περίπου150 g ρύζι.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε απλό ρύζι και όχι ρύζι "γρήγορου βρασμού", καθώς συνήθως έχει πιο κολλώδη υφή και μπορεί να κολλήσει στη βάση.

- Για να βράσετε 1 μόνο κύπελλο άσπρο ρύζι (2 μικρές ή μία μεγάλη μερίδα) και επειδή δεν υπάρχει ένδειξη για 1 κύπελλο στον κάδο μαγειρέματος, θα πρέπει να μετρήσετε με το κύπελλο - δοσομετρητή 1 κύπελλο άσπρο ρύζι και στη συνέχεια να προσθέσετε 1 1/2 κύπελλο νερό. Κατά τη χρήση κάποιων τύπων ρυζιού είναι φυσιολογικό να κολλήσει λίγο ρύζι στη βάση όταν βράζετε μόνο 1 κύπελλο ρύζι. Για να μαγειρέψετε μεγαλύτερες ποσότητες άσπρου ρυζιού, συμβουλευτείτε τον ακόλουθο οδηγό.
- Η μέγιστη ποσότητα νερού με ρύζι δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 5.5 κύπελλα ή την ένδειξη 10 κύπελλα μέσα στον κάδο **– Fig.11.** Ανάλογα με το είδος ρυζιού, οι ποσότητες νερού ενδέχεται να χρειάζονται αύξηση ή μείωση. Συμβουλευθείτε τον ακόλουθο πίνακα.
- **Πλένετε καλά το ρύζι πριν το μαγείρεμα.**

| ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΑΣΠΡΟ ΡΥΖΙ - 5,5 ΚΥΠΕΛΛΑ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Κύπελλα άσπρο ρύζι | Βάρος άσπρου ρυζιού | Στάθμη νερού στον κάδο ( + το ρύζι) | Μερίδες | Χρόνος μαγειρέματος κατά προσέγγιση* |
| 1 | 150 g | συμβουλευτείτε τις προαναφερόμενες οδηγίες | 1-2 | 20 λεπτά |
| 2 | 300 g | Ένδειξη για 2 κύπελλα | 3-4 | 25 λεπτά |
| 3 | 450 g | Ένδειξη για 3 κύπελλα | 4-5 | 30 λεπτά |
| 4 | 600 g | Ένδειξη για 4 κύπελλα | 5-6 | 35 λεπτά |
| 5.5 | 825 g | Ένδειξη για 5.5 κύπελλα | 8-10 | 40 λεπτά |

| ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΑΣΠΡΟ ΡΥΖΙ - 10 ΚΥΠΕΛΛΑ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Κύπελλα άσπρο ρύζι | Βάρος άσπρου ρυζιού | Στάθμη νερού στον κάδο ( + το ρύζι) | Μερίδες | Χρόνος μαγειρέματος κατά προσέγγιση* |
| 2 | 300 g | Ένδειξη για 2 κύπελλα | 3-4 | 25 λεπτά |
| 4 | 600 g | Ένδειξη για 4 κύπελλα | 5-6 | 35 λεπτά |
| 6 | 900 g | Ένδειξη για 6 κύπελλα | 8-10 | 34 λεπτά |
| 8 | 1200 g | Ένδειξη για 8 κύπελλα | 13-14 | 37 λεπτά |
| 10 | 1500 g | Ένδειξη για 10 κύπελλα | 16-18 | 40 λεπτά |

* Ο μάγειρας ρυζιού θα υπολογίσει αυτόματα τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα νερού και ρυζιού που έχουν τοποθετηθεί στον κάδο.

## Πώς να μαγειρέψετε ρύζι

Ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στον παραπάνω πίνακα, αφορά το μαγείρεμα ρυζιού.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη ζέστη επιφάνεια εργασίας, μακριά από χώρους όπου μπορεί να τιναχθεί νερό και από άλλες πηγές θερμότητας..
- Ρίξτε την απαραίτητη ποσότητα ρυζιού στον κάδο χρησιμοποιώντας το ειδικό κύπελλο - δοσομετρητή που σας παρέχεται. Στη συνέχεια, γεμίστε τον κάδο με κρύο νερό έως την ένδειξη "ΚΥΠΕΛΛΟ" (CUP)" που αντιστοιχεί στην ποσότητα ρυζιού (Συμβουλευτείτε τον παραπάνω οδηγό μαγειρέματος) – **Fig.12**.
- Κλείστε το σκέπασμα.
  **Σημείωση: Ρίχνετε πάντα πρώτα το ρύζι, αλλιώς το νερό θα είναι πολύ περισσότερο απ' ότι χρειάζεται.**
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα. Γυρίστε το διακόπτη του τρόπου λειτουργίας στα αριστερά ώστε να επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας "ΡΥΖΙ / ΑΤΜΟΣ" (RICE/STEAM) – **Fig.13** και μετά πιέστε προς τα κάτω το διακόπτη ελέγχου. Η ενδεικτική λυχνία

**Ο μάγειρας ρυζιού θα υπολογίσει μόνος του αυτόματα τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα νερού και υλικών που έχουν τοποθετηθεί στον κάδο (συμβουλευτείτε τον παραπάνω πίνακα για να ενημερωθείτε για τη διάρκεια μαγειρέματος). Όταν το ρύζι απορροφήσει όλο το νερό, η συσκευή σταματά αυτόματα τη λειτουργία μαγειρέματος, ενεργοποιείται ο τρόπος λειτουργίας "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ**

μαγειρέματος ανάβει, ένδειξη ότι το μαγείρεμα έχει ξεκινήσει – **Fig.13.**
- Όταν το μαγείρεμα τελειώσει, η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας και θα ανάψει η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" – **Fig.14.**
- Αδειάζετε και καθαρίζετε το συλλέκτη υδρατμών μετά από κάθε χρήση.

**ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" (KEEP WARM) και ανάβει η λυχνία "KEEP WARM".**

EL

## Μερικές συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματ στο μαγείρεμα του ρυζιού

- Μετρήστε το ρύζι και ξεβγάλετε το σχολαστικά κάτω από τρεχούμενο νερό σε ένα σουρωτήρι για αρκετή ώρα (εκτός από το ρύζι για ριζότο που δεν θα πρέπει να ξεπλένεται). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το ρύζι στον κάδο μαζί με την αντίστοιχη ποσότητα νερού.
- Βεβαιωθείτε ότι το ρύζι δεν βρίσκεται συγκεντρωμένο σε ένα σημείο του κάδου, έτσι ώστε να μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Προσθέστε αλάτι στο νερό κατά βούληση.
- Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί από ζωμό. Αν χρησιμοποιείτε ζωμό, το ρύζι ενδέχεται να σκουρύνει στον κάδο.
- Μην ανοίγετε το σκέπασμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς μπορεί να βγει ατμός και να επηρεαστεί ο χρόνος μαγειρέματος και η γεύση.
- Με τη λήξη του μαγειρέματος, ενώ ανάβει η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ", ανακατέψτε το ρύζι και μετά αφήστε το μέσα στη συσκευή για λίγα ακόμη λεπτά ώστε να έχετε ένα τέλειο, σπυρωτό ρύζι.

# Μαγείρεμα στον ατμό (για λαχανικά, ψάρι, κλπ.)

## Δοσολογία υλικών

- Η μέγιστη ποσότητα νερού στον κάδο δεν πρέπει να υπερβαίνει τη υψηλότερη ένδειξη ΚΥΠΕΛΛΟ (CUP) στον κάδο – **Fig.11.** Αν υπερβείτε αυτό το επίπεδο, μπορεί να προκληθεί υπερχείλιση κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Η στάθμη του νερού θα πρέπει να είναι χαμηλότερα απ' ότι το καλάθι ατμού.

## Προετοιμασία

- Ρίξτε νερό στον κάδο. Μην υπερβαίνετε ποτέ την υψηλότερη ένδειξη κύπελλου.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον κάδο **– Fig.15.**
- Προσθέστε τα υλικά στο καλάθι ατμού.

## Μαγείρεμα στον ατμό

- Κλείστε το σκέπασμα.
- Γυρίστε το διακόπτη τρόπου λειτουργίας προς τα αριστερά ώστε να επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας "ΡΥΖΙ / ΑΤΜΟΣ **– Fig.13** και στη συνέχεια, πιέστε προς τα κάτω τον διακόπτη ελέγχου. Η λυχνία

μαγειρέματος θα ανάψει, ένδειξη ότι το μαγείρεμα έχει ξεκινήσει – **Fig.13.**

- Αφού περάσει ο χρόνος που κρίνετε απαραίτητος για το μαγείρεμα, μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό μετακινώντας το διακόπτη ελέγχου στην άνω θέση. Η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" θα ανάψει και η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.
- Όταν δεν υπάρχει άλλο νερό στον κάδο μαγειρέματος, η συσκευή θα θα ξεκινήσει αυτόματα τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας και η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" θα ανάψει – **Fig.14**.

# Αργό Μαγείρεμα

## Πώς να μαγειρέψετε με τη λειτουργία αργού μαγειρέματος

- Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά ώστε να επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας "ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ" (SLOW COOKING) – **Fig.16** και, στη συνέχεια, πατήστε προς τα κάτω το διακόπτη ελέγχου. Η λυχνία μαγειρέματος θα ανάψει, ένδειξη ότι το μαγείρεμα έχει ξεκινήσει – **Fig.16**.
- Για να λήξει το μαγείρεμα, σηκώστε το διακόπτη ελέγχου στην άνω θέση. Η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" θα ανάψει και η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας – **Fig.17**.

# Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Με τη λήξη του μαγειρέματος ρυζιού ή στον ατμό, η συσκευή ξεκινά αυτόματα τη λειτουργία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ". Ο διακόπτης ελέγχου επανέρχεται στην άνω θέση του και η λυχνία "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" ανάβει. Όταν μαγειρεύετε σούπα η λειτουργία διατήρησης θερμότητας θα ενεργοποιηθεί όταν γυρίσετε το διακόπτη ελέγχου στην άνω του θέση και το φως της λυχνίας "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" ανάψει. Το φαγητό, επομένως, διατηρείται ζεστό ώσπου να σερβιριστεί. Λάβετε υπ' όψη σας ότι αν η "ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ" είναι ενεργοποιημένη για μεγάλο χρονικό διάστημα (1 ώρα, το μέγιστο) επηρεάζεται την ποιότητα του ρυζιού. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα – **Fig.18**.

## Μετά τη λήξη του μαγειρέματος

- Ανοίξτε το σκέπασμα.
- Σερβίρετε το φαγητό χρησιμοποιώντας το πλαστικό κουτάλι που σας παρέχεται μαζί με τη συσκευή και κλείστε το σκέπασμα.
- Το φαγητό που θα απομείνει στον κάδο θα παραμείνει ζεστό, ώστε να μπορέσετε να το σερβίρετε αργότερα.
- Μην ξεχνάτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μετά τη διατήρηση θερμότητας.

**Μετά το μαγείρεμα, μην αφαιρείτε ποτέ τον κάδο χωρίς προστατευτικά γάντια φούρνου.**

# Καθαρισμός και Συντήρηση

## Συλλέκτης υδρατμών

EL

- Ο συλλέκτης υδρατμών θα πρέπει να αδειάζεται και να πλένεται μετά από κάθε χρήση.
- Για να αποσπάσετε το συλλέκτη, πιέστε τις δύο πλευρές του πλαστικού καλύμματος και απομακρύνετε τον **– Fig.19.**
- Για να τοποθετήσετε το συλλέκτη ξανά στη θέση του, σπρώξτε τον σταθερά μέσα στην υποδοχή.

## Κάδος, συλλέκτης υδρατμών, εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα, βαλβίδα χαμηλής πίεσης και καλάθι ατμού

- Αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό σκέπασμα, σπρώξτε τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης μέσα από την τρύπα του σκεπάσματος με το δάχτυλο από την κάτω μεριά του σκεπάσματος προς την πάνω **– Fig.4** περιστρέψτε τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης με κατεύθυνση ξεκλειδώματος έως ότου το πάνω τρίγωνο ευθυγραμμιστεί με το ανοιχτό λουκέτο και, τέλος, χωρίστε το άνω και το κάτω μέρος της βαλβίδας χαμηλής πίεσης **– Fig.5.**
- Χρησιμοποιήστε καυτό νερό, υγρό καθαριστικό πιάτων και σφουγγάρι για να καθαρίσετε τον κάδο **– Fig.20**, το συλλέκτη υδρατμών **– Fig.21**, τη βαλβίδα χαμηλής πίεσης **– Fig.22**, το εσωτερικό αφαιρούμενο σκέπασμα **– Fig.23**, το κουτάλι και το κύπελλο. Οι σκόνες καθαρισμού και τα μεταλλικά σφουγγάρια δεν συνιστώνται.
- Αν το φαγητό κολλήσει στον πάτο, αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγο προτού τον πλύνετε.
- Ο αντικολλητικός κάδος, το καλάθι ατμού, ο συλλέκτης υδρατμών, το κουτάλι και το κύπελλο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώστε προσεκτικά τον κάδο.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό και μη ρίχνετε νερό μέσα σε αυτή.

## Φροντίδα του αντικολλητικού κάδου

- Για να διατηρήσετε την ποιότητα της αντικολλητικής επιφάνειας του κάδου για όσο το δυνατόν μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, σας συνιστούμε να μην κόβετε φαγητά μέσα σε αυτόν.
- Χρησιμοποιείτε πλαστικά ή ξύλινα σκεύη και όχι μεταλλικά για το ανακάτεμα και το σερβίρισμα των φαγητών, ώστε να μην φθείρεται η επιφάνεια του κάδου.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο διάβρωσης, μην ρίχνετε ξύδι στον κάδο.
- Το χρώμα της επιφάνειας του κάδου μπορεί να αλλάξει μετά την πρώτη χρήση ή μετά από παρατεταμένη χρήση. Η αλλαγή αυτή του χρώματος οφείλεται στην επίδραση του ατμού και του νερού και δεν έχει καμία επίπτωση στη χρήση του Μάγειρα Ρυζιού, ούτε είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. Είναι απόλυτα ασφαλές να συνεχίσετε να τον χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε μπλέντερ χειρός απευθείας μέσα στον αντικολλητικό κάδο για να αναμίξετε λαχανικά.

## Καθαρισμός και φροντίδα των άλλων μερών της συσκευής

- Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια του Μάγειρα Ρυζιού, το εσωτερικό του σκεπάσματος – **Fig.24** και το καλώδιο με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα στεγνό. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα.
- Μην καθαρίζετε με νερό το εσωτερικό της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στον αισθητήρα θερμότητας.

# Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

| Περιγραφή δυσλειτουργίας | Αιτίες | Λύση |
|---|---|---|
| Η λυχνία είναι σβησμένη και η συσκευή δεν θερμαίνεται. | Ο Μάγειράς ρυζιού δεν είναι συνδεδεμένος στο ρεύμα. | Βεβαιωθείτε ότι το κυρίως βύσμα έχει εφαρμόσει καλά στην αντίστοιχη υποδοχή της συσκευής. |
| Κάποια από τις λυχνίες είναι σβησμένη και η συσκευή θερμαίνεται. | Υπάρχει πρόβλημα στη σύνδεση της λάμπας της λυχνίας ή η λάμπα της λυχνίας είναι χαλασμένη. | Αποστείλετε τη συσκευή για επισκευή στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. |
| Η λάμπα της λυχνίας μαγειρέματος είναι σβησμένη και ανάβει η λυχνία διατήρησης θερμότητας. | Το κουμπί μαγειρέματος δεν βρίσκεται στη θέση μαγειρέματος. | Γυρίστε το κουμπί μαγειρέματος στην κάτω θέση (μαγείρεμα). |
| Διαρροή ατμού κατά τη διάρκεια της χρήσης. | Το σκέπασμα δεν είναι κλεισμένο σωστά. | Ανοίξτε και κλείστε ξανά το σκέπασμα. |
| | Η βαλβίδα χαμηλής πίεσης δεν βρίσκεται στη σωστή θέση ή λείπει κάποιο από τα μέρη της. | Σταματήστε το μαγείρεμα (βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα) και ελέγξτε αν και τα 2 μέρη της βαλβίδας είναι σωστά εφαρμοσμένα μεταξύ τους και αν η βαλβίδα είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της. |
| | Η φλάντζα του σκεπάσματος ή της βαλβίδας έχει υποστεί φθορά. | Αποστείλετε τη συσκευή για επισκευή στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. |
| Το ρύζι δεν έχει βράσει καλά ή έχει παραβράσει. | Περισσότερη ή λιγότερη από την απαιτούμενη ποσότητα νερού αναλογικά με την ποσότητα του ρυζιού. | Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης για την κατάλληλη ποσότητα νερού. |
| Το ρύζι έχει μισοψηθεί. | Το κουμπί επιλογής είναι στη θέση "σούπα" (soup). | Γυρίστε το κουμπί επιλογής στη θέση "ρύζι / ατμός". |
| Δεν ξεκινά αυτόματα η λειτουργία διατήρησης θερμότητας (η συσκευή παραμένει στη λειτουργία μαγειρέματος ή δεν ζεσταίνει καθόλου). | | Αποστείλετε τη συσκευή για επισκευή στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης. |
| Διαρροή νερού στο τραπέζι. | Ο συλλέκτης υδρατμών δεν είναι στη θέση του ή έχει υπερχειλίσει. | Αδειάζετε το συλλέκτη υδρατμών μετά από κάθε χρήση. Ελέγχετε ότι ο συλλέκτης υδρατμών είναι τοποθετημένος σωστά. |

Παρατήρηση: Αν ο εσωτερικός κάδος έχει παραμορφωθεί, μην τον χρησιμοποιείτε. Αντικαταστήστε τον με έναν καινούριο από το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

## Descrição

1. Cesto de cozedura a vapor
2. Graduação para água e arroz
3. Cuba amovível antiaderente
4. Colher para arroz
5. Botão de abertura da tampa
6. Tampa
7. Tampa interior amovível
8. Copo medidor
9. Válvula de micropressão
10. Colector de condensação
11. Pega
12. Suporte da colher
13. Cabo de alimentação
14. Placa de aquecimento
15. Sensor
16. Painel de controlo
    - **a.** Indicador luminoso "(Manter quente)
    - **b.** Modo de cozedura RICE/STEAM (Arroz/Vapor)
    - **c.** Selector de modo
    - **d.** Indicador luminoso de cozedura
    - **e.** Modo SLOW COOKING (Cozedura lenta)
    - **f.** Interruptor de controlo

PT

# Antes da primeira utilização

## Desembalar o aparelho

- Retire o aparelho da embalagem, bem como todos os acessórios e documentos impressos.
- Abra a tampa premindo o botão de abertura localizado na mesma **– Fig.1.**
- Instale o suporte da colher: Insira o gancho de plástico do suporte no orifício localizado na zona inferior do aparelho, e deslize-o no sentido descendente **– Fig.2**.

**Leia as instruções e siga cuidadosamente o manual de instruções.**

## Limpeza do aparelho

- Retire a cuba antiaderente, a tampa interior amovível e a válvula. Para retirar a tampa interior, pressione o clip de desbloqueio no lado direito para soltar a tampa **– Fig.3.**
- Após retirar a tampa interior, empurre com o dedo a válvula de micropressão através do orifício na parte interior da tampa **– Fig.4.** Para separar as partes superior e inferior da válvula, rode a válvula no sentido de desbloqueio de forma a que o triângulo superior fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto e, em seguida, separe as duas partes **– Fig.5** e **Fig.6.**
- Limpe a cuba, a tampa interior amovível, a válvula e todos os acessórios com uma esponja e detergente para a loiça. Limpe o exterior do aparelho e as partes metálicas da tampa com um pano húmido.
- Seque bem.
- Volte a colocar a válvula. Alinhe o triângulo superior com o cadeado aberto da válvula para juntar as duas partes, em seguida rode no sentido de bloqueio até o triângulo superior ficar alinhado com o cadeado fechado, o que indica que as duas partes estão bloqueadas. Em seguida, volte a colocar a válvula na tampa **– Fig.7.** Certifique-se de

que o triângulo na válvula está alinhado com o triângulo da tampa e empurre com firmeza até esta encaixar.
- Volte a colocar a tampa interior amovível encaixando a patilha, situada no lado esquerdo, na ranhura da tampa. Em seguida, exerça pressão sobre a tampa até se ouvir um "clique" a indicar que a patilha do lado direito encaixou. O lado mais largo do vedante deve ficar mais alto quando montar a tampa.

# Utilizar a panela de arroz

## Para as 3 funções

- **Limpe com cuidado o exterior da cuba (especialmente o fundo). Certifique-se de que não existem resíduos ou líquidos estranhos por baixo da cuba e na placa de aquecimento** – **Fig.8**.
- Coloque a cuba dentro do aparelho **– Fig.9**, certificando-se de que esta está correctamente posicionada.
- Rode ligeiramente a cuba em ambas as direcções para garantir um bom contacto entre o fundo da cuba e a placa de aquecimento.
- Confirme se o colector de condensação está correctamente posicionado, caso contrário, instale-o encaixando-o firmemente na ranhura **– Fig.10.**
- Feche e bloqueie a tampa.
- Ligue o aparelho.
- Não ligue o aparelho até todas as etapas anteriores estarem concluídas.
- Evite ligar o aparelho com a cuba de cozedura vazia.
- Não toque na placa de aquecimento quando o aparelho está ligado.

**Nunca coloque a mão por cima da saída do vapor durante a cozedura porque pode queimar-se. Utilize apenas a cuba interior fornecida com o aparelho. Não coloque água nem ingredientes dentro do aparelho sem a cuba estar instalada.**

# Cozedura de arroz

## Medição dos ingredientes - Capacidade máxima da cuba

- As marcas graduadas no interior da cuba estão em litros e copos medidores, sendo utilizadas para medir a quantidade de água quando cozinha arroz **– Fig.11.**
- O copo de plástico fornecido com o seu aparelho serve para medir o arroz e a tabela indica a quantidade de arroz necessário para o número de doses. 1 copo medidor de arroz equivale a cerca de 150 g.
- Para obter melhores resultados, recomendamos a utilização de um arroz vulgar em vez de um arroz do tipo "fácil de cozinhar", que tende a ser mais pegajoso e pode aderir à cuba.
- Para cozinhar apenas 1 copo de arroz branco (dá para 2 doses pequenas ou 1 dose grande), como não existe a marca de 1 copo

na cuba de cozedura, deve utilizar 1 copo medidor de arroz branco e adicionar 1 copo (medidor) e meio de água. Com alguns tipos de arroz, é normal que fique um pouco de arroz pegado à cuba quando cozinha 1 copo de arroz. Para cozinhar outras quantidades de arroz branco, consulte o guia de cozedura abaixo.

- A quantidade máxima de água + arroz não deve exceder a marca de 5,5 copos ou de 10 copos, visível no interior da cuba **– Fig.11.** Consoante o tipo de arroz, pode ser necessário ajustar a quantidade de água. Consulte a tabela abaixo.
- **Lave bem o arroz antes de o cozinhar.**

PT

| GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO - 5,5 COPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Copos medidores de arroz branco | Peso do arroz branco | Nível de água na cuba ( + o arroz) | Doses | Tempo de cozedura aproximado* |
| 1 | 150 g | Consulte a informação abaixo | 1-2 pessoas | 20 min |
| 2 | 300 g | marca de 2 copos | 3-4 pessoas | 25 min |
| 3 | 450 g | marca de 3 copos | 4-5 pessoas | 30 min |
| 4 | 600 g | marca de 4 copos | 5-6 pessoas | 35 min |
| 5.5 | 825 g | marca de 5,5 copos | 8-10 pessoas | 40 min |

| GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ BRANCO - 10 COPOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Copos medidores de arroz branco | Peso do arroz branco | Nível de água na cuba ( + o arroz) | Doses | Tempo de cozedura aproximado* |
| 2 | 300 g | marca de 2 copos | 3-4 pessoas | 25 min |
| 4 | 600 g | marca de 4 copos | 5-6 pessoas | 35 min |
| 6 | 900 g | marca de 6 copos | 8-10 pessoas | 34 min |
| 8 | 1200 g | marca de 8 copos | 13-14 pessoas | 37 min |
| 10 | 1500 g | marca de 10 copos | 16-18 pessoas | 40 min |

* A panela de arroz determina automaticamente o tempo de cozedura exacto consoante a quantidade de água e arroz colocados na cuba.

## Para cozinhar arroz

O tempo de cozedura indicado na tabela acima serve de guia do tempo de cozedura do arroz.

- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastado de salpicos de água e outras fontes de calor.
- Deite a quantidade de arroz necessária dentro da cuba, utilizando o copo medidor fornecido. Em seguida, encha a cuba com água fria até à marca "CUP" correspondente, gravada na mesma (Consultar o guia de cozedura acima) **– Fig.12.**
- Feche a tampa.
  **Observação: Coloque sempre o arroz primeiro, caso contrário, terá demasiada água.**
- Confirme se o aparelho está ligado. Deslize o selector de modo de cozedura para a esquerda para escolher o modo "RICE/STEAM" **– Fig.13** – e, em seguida, pressione o interruptor de controlo. O indicador de cozedura acende,

**A própria panela de arroz determina o tempo de cozedura exacto consoante a quantidade de água e ingredientes colocados na cuba (consulte a tabela de cozedura acima para uma orientação relativamente ao tempo). Quando a água tiver sido completamente absorvida pelo arroz, o aparelho pára o**

indicando que a cozedura teve início **– Fig.13.**

- Quando a cozedura terminar, o aparelho passa automaticamente para a função "manter quente" e o indicador luminoso "KEEP WARM" acende **– Fig.14.**
- Após cada utilização, esvazie e limpe o colector de condensação.

**processo de cozedura automaticamente e passa ao modo "KEEP WARM" (Manter quente) (o indicador luminoso "KEEP WARM" acende).**

## Algumas recomendações para obter melhores resultados quando cozinhar arroz

- Meça o arroz e lave-o num passador, sob água corrente, durante algum tempo (excepto o arroz para risotto que não deverá ser lavado). Em seguida, coloque o arroz na cuba juntamente com a quantidade de água correspondente.
- Certifique-se de que o arroz está bem distribuído na cuba para permitir uma cozedura uniforme.
- Adicione sal à água: consoante o gosto pessoal.
- A água pode ser substituída por um caldo. Se utilizar um caldo, há o risco de o arroz ganhar uma cor acastanhada dentro da cuba.
- Não abra a tampa durante a cozedura, uma vez que o vapor sai e isto influencia o tempo de cozedura e o sabor.
- No final da cozedura, o indicador luminoso "KEEP WARM" está aceso. Mexa o arroz e deixe-o dentro da panela durante mais alguns minutos para obter um arroz perfeito e solto.

# Cozedura a vapor (para vegetais, peixe, etc.)

## Medição dos ingredientes

- A quantidade máxima de água na cuba não deve exceder a marca CUP máxima visível na cuba – Fig.11. Se exceder este nível, esta pode transbordar durante a utilização do aparelho.
- O nível da água deve estar abaixo do cesto de cozedura a vapor.

## Preparação

- Coloque água na cuba sem exceder a marca CUP máxima.
- Coloque o cesto de cozedura a vapor dentro da cuba **- fig.15.**
- Adicione os ingredientes ao cesto de cozedura a vapor.

## Para cozer a vapor

- Feche a tampa.
- Deslize o selector de modo de cozedura para a esquerda para escolher o modo "RICE/STEAM" **– Fig.13** – e, em seguida, pressione o interruptor de controlo. O indicador de cozedura acende, indicando que a cozedura teve início **– Fig.13.**

- Após o tempo que calculou ser indicado para a cozedura a vapor, pode terminar o modo de cozedura a vapor colocando o interruptor de controlo na posição superior. O indicador luminoso "KEEP WARM" acende e o aparelho passa à função "manter quente".
- Quando já não houver mais água na cuba, o aparelho passa automaticamente para a função "manter quente" e o indicador luminoso "KEEP WARM" acende **– Fig.14.**



## Cozedura lenta

## Para cozinhar lentamente

- Deslize o interruptor para a direita para escolher o modo "SLOW COOKING" **– Fig.16** – e, em seguida, pressione o interruptor de controlo. O indicador de cozedura acende, indicando que a cozedura teve início **– Fig.16.**
- Para terminar o processo de cozedura, coloque o interruptor de controlo na posição superior. O indicador luminoso "KEEP WARM" acende e o aparelho passa para a função "manter quente" – **Fig.17**.

## Função "manter quente"

Ao terminar a cozedura de arroz ou a cozedura a vapor, o aparelho passa automaticamente para a função "manter quente".
O interruptor de controlo volta para a posição superior e o indicador luminoso "KEEP WARM" acende. Para a cozedura das sopas, o aparelho passa para a função "manter quente" quando move o interruptor de controlo para a posição superior e o indicador luminoso "KEEP WARM" acende. Os alimentos são mantidos quentes até estarem prontos a servir. Tenha em atenção que a utilização prolongada (máximo 1 hora) da função "manter quente" afecta a qualidade do arroz. Para desactivar esta função, desligue o aparelho – **Fig.18**.

## No final da cozedura

- Abra a tampa.
- Sirva os alimentos utilizando a colher de plástico fornecida com o aparelho e feche a tampa.
- Os alimentos que permanecem dentro da cuba mantêm-se quentes até servir as próximas doses.
- Não se esqueça de desligar o aparelho após a função "manter quente".

**Após a cozedura, não retire a cuba sem usar luvas de cozinha resistentes ao calor.**

# Limpeza e manutenção

## Colector de condensação

- O colector de condensação deve ser esvaziado e limpo após cada utilização.
- Para retirar o colector, pressione cada um dos lados da tampa de plástico **– Fig.19**.
- Para voltar a colocar o colector, encaixe-o firmemente na ranhura.

## Cuba, colector de condensação, tampa interior amovível, válvula e cesto de cozedura a vapor

- Após retirar a tampa interior, retire a válvula situada no orifício empurrando-a com o dedo por baixo da tampa **– Fig.4**, rode a válvula de micropressão no sentido de desbloqueio até o triângulo superior ficar alinhado com o cadeado aberto e, por fim, separe as partes superior e inferior da válvula de micropressão **– Fig.5.**
- Utilize água quente, detergente para a loiça e uma esponja para limpar a cuba **– Fig.20,** o colector de condensação **– Fig.21**, a válvula de micropressão **– Fig.22**, a tampa interior amovível **– Fig.23**, a colher e o copo. Não é recomendada a utilização de pós abrasivos e esfregões de metal.
- Se houver comida pegada ao fundo, deixe a cuba dentro de água durante algum tempo antes de a lavar.
- A cuba antiaderente, o cesto de cozedura a vapor, o colector de condensação, a colher e o copo podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Seque bem a cuba.
- Não mergulhe o aparelho dentro de água, nem deite água dentro do mesmo.

## Cuidados a ter com a cuba antiaderente

- Para manter a qualidade do revestimento antiaderente da cuba durante o máximo de tempo possível, recomenda-se que não corte os alimentos dentro da cuba.
- Utilize utensílios de plástico ou de madeira (e não de metal) ao mexer e servir os alimentos, para evitar danificar a superfície da cuba.
- Para evitar o risco de corrosão, não deite vinagre dentro da cuba.
- A cor da superfície da cuba pode alterar-se após a primeira utilização ou após um longo período de utilização. Esta alteração da cor deve-se à acção do vapor e da água e não exerce qualquer efeito na utilização da panela de arroz, nem constitui um perigo para a sua saúde. É perfeitamente seguro continuar a utilizar o aparelho.

- Ao triturar vegetais, não utilize um triturador manual directamente dentro da cuba antiaderente.

## Limpeza e manutenção das outras peças do aparelho

PT

- Desligue o aparelho antes da limpeza.
- Limpe o exterior da panela de arroz, o interior da tampa – **Fig.24** – e o cabo de alimentação com um pano húmido e seque bem. Não utilize produtos abrasivos.
- Não utilize água para limpar o interior do aparelho, dado que poderá danificar o sensor de calor.

# Guia de resolução de problemas técnicos

| Descrição da avaria | Causas | Solução |
|---|---|---|
| Indicadores luminosos apagados e o aparelho não aquece. | A panela do arroz não está ligada. | Verifique se a ficha principal está bem encaixada no corpo do aparelho. |
| Indicadores luminosos apagados mas o aparelho aquece. | Problema de ligação do indicador luminoso ou a lâmpada do indicador está danificada. | Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação. |
| Indicador luminoso de cozedura apagado, indicador "manter quente" aceso. | O botão "Cook" não está na posição de cozedura. | Coloque o botão "Cook" para baixo (cozedura). |
| Fuga de vapor durante a utilização. | A tampa está mal fechada. | Abra e feche novamente a tampa. |
| | Válvula de micropressão incorrectamente posicionada ou incompleta. | Pare a cozedura (desligue o aparelho) e verifique se a válvula está completa (2 partes unidas) e bem posicionada. |
| | A tampa ou a junta da válvula de micropressão está danificada. | Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação. |
| Arroz meio cozido ou cozedura em excesso. | Água em demasia ou insuficiente em comparação com a quantidade de arroz. | Veja a quantidade de água nas instruções de utilização. |
| Arroz meio cozido. | Botão selector na posição de "sopa". | Mude a posição do botão selector para "arroz/vapor". |
| Falha da função automática "manter quente" (o aparelho mantém-se na posição de cozedura ou não aquece). | | Envie para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação. |
| Fuga de água na mesa. | Ausência do colector de condensação ou este transbordou. | Esvazie o colector de condensação após cada utilização e verifique se está correctamente colocado. |

Observação: se a cuba interior estiver deformada, não a utilize mais e adquira uma cuba de substituição junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

# دليل تقنية استكشاف الأخطاء وأصلاحها

| وصف الأعطال (الخلل) | الأسباب | الحلول |
|---|---|---|
| أي مؤشر ضوئي معطن ولا يوجد اي تسخين. | طباخ الأرز غير موصول بالتيار الكهربائي. | التحقق من صحة نشاط المكونات الرئيسية في جسم المنتج. |
| أي مؤشر ضوئي معطن ولا يوجد اي تسخين. | مشاكل في الإتصال بين المؤشر الضوئي أو ضوء المؤشر تالف. | اعرضه على مركز خدمة معتمد لإصلاحه. |
| المؤشر الطهي الضوئي مُطفأ، والحفاظ على الطعام شاخناً، ومُضاء. | زر الطهي ليس في وضع الطهي. | ضع زر الطهي في الموقع المنخفض (طهي). |
| تسرب البخار أثناء الاستخدام. | الغطاء لا يغلق جيداً. | افتح وإغلق الغطاء مرة أخرى. |
| | صمام الضغط الميكرو ليس في وضع جيد أو غير مكتمل. | اوقف عملية الطهي (فصل المنتج عن التيار) تأكد من اكتمال الصمام (أقفال الجزئين معاً) ووضعه بشكل جيد. |
| | تلف أو عطب في الغطاء أو قوط صمام الضغط الميكرو. | اعرضه على مركز خدمة معتمد لإصلاحه. |
| الأرز المطهي نصف طهية، أو انه مطهو زيادة عن اللزوم. | الكثير أو القليل من الماء مقارنة مع كمية الأرز. | يُرجى العودة إلى IFU لكمية الماء. |
| الأرز المطهي نصف طهية. | زر الإختيار على وضعية "الشوربة". | غير موقع زر الإختيار إلى "الأرز/ البخار". |
| وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً لا تعمل أوتوماتيكياً ( يبقى المنتج في وضع الطهي، ولا تسخين). | | اعرضه على مركز خدمة معتمد لإصلاحه. |
| تسرب الماء على الطاولة. | مجمع التكثيف مفقود أو يفيض مجمع التكثيف | إفرا غ مجمع التكثيف للتحقق من استخدام الجيد لكل وضعية من الوضعيات في مجمع التكثيف. |

ملاحظة: إذا كان الوعاء الداخلي مشوهاً، لا يستخدم بعد ذلك واحصل على وعاء بديل من مركز خدمة معتمد لإصلاحه.

## العناية بالوعاء الغير لاصق

- للحفاظ على جودة طلاء الوعاء الغير لاصق لأطول وقت ممكن، ينصح بعدم تقطيع المواد الغذائية فيه.
- استخدام الأدوات البلاستيكية أو الخشبية، ولا تستخدم المعادن عند تحريك الطعام أو تقديمه لتجنب إتلاف سطح الوعاء.
- لتجنب أي مخاطر لتشكل الصدأ، لا تصب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد أول استخدام أو بعد فترة طويلة من الاستخدام، يرجع هذا التغيير في اللون إلى عمل البخار والماء ولا يؤثر ذلك على استخدام طباخ الأرز، كما أنها لا تشكل خطراً على الصحة، فمن الآمن تماماً الاستمرار في استخدامه.
- لا تستخدم خلاط اليد مباشرة في الوعاء الغير لاصق لخلط الخضروات.

AR

## التنظيف والعناية بأجزاء الجهاز الأخرى

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- ينظف السطح الخارجي لطباخ الأرز وداخل الغطاء–الشكل رقم 24. بالنسبة للسلك الكهربائي، يُنظف بقطعة قماش رطبة ثم يُجفف، لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة.
- لا تستخدم المياه لتنظيف الأجزاء الداخلية من الجهاز لأنها قد تضر بجهاز استشعار الحرارة.

## عند الإنتهاء من الطهي

- افتح الغطاء
- قدم الطعام باستخدام ملعقة البلاستيك المرفقة مع الجهاز واغلق الغطاء.
- سيبقى الطعام المتبقي ساخنا للدفعة التالية.
- لا تنسى أن تفصل الجهاز عن التيار عند الإنتهاء من وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً".

**لا تُخرج الوعاء بعد الطبخ دون استعمال قفازات الفرن الواقية من الحرارة.**

# التنظيف والصيانة

## مُجمّع التكثيف

- يجب أن يكون جامع التكثيف فارغ ونظيف بعد كل استعمال.
- لفصل المجمع، اضغط على جانبي الغطاء البلاستيكي ويُفصل – **الشكل رقم 19**.
- لإرجاع المُجمع، يدفع بقوة نحو التجويف.

## الوعاء، مجُمع التكثيف، الغطاء الداخلي القابل للفصل، صمام الضغط الميكرو وسلة البخار.

- بعد فصل الغطاء الداخلي، يضغط صمام الضغط الميكرو للأعلى من خلال فتحة الغطاء بالضغط بالأصبع على الغطاء للأسفل– **الشكل رقم 4**. يدور صمام الضغط الصغير في اتجاه فك الإقفال حتى يصبح بمحاذاة المثلث العلوي مع فك القفل وأخيرا فصل الأجزاء السفلية والعلوية من صمام الضغط الصغير–**الشكل رقم 5**.
- يجب استخدام الماء الساخن، الصابون السائل واسفنجة لتنظيف الوعاء– **الشكل رقم 20**.، مجمع التكثيف– **الشكل رقم 21**. صمام الضغط الميكرو–**الشكل رقم22**. الغطاء الداخلي القابل للفصل – **الشكل رقم23**، الملعقة والكوب. لا ينصح باستخدام مساحيق التنظيف أوالاسفنجة المعدنية.
- إذا التصق الطعام في الأسفل ينقع الوعاء لبعض الوقت قبل غسله.
- الوعاء الغير لاصق، سلة البخار، مجمع التكاثف، الملعقة والكوب آمنة لوضعها في جلاية الصحون.
- يجفف الوعاء بعناية.
- لا تغمر الجهاز في الماء، ولا تصب الماء فيه.

## للطهي على البخار

- يُغلق الغطاء
- يُضبط مفتاح التشغيل إلى اليسار لإختيار وضعية "الأرز/ البخار" – **الشكل رقم 13** . ثم اضغط للأسفل على مفتاح التحكم وعندما تظهر الإضاءة فهذا يعني أنِ عملية الطهي قد بدأت– **الشكل رقم 13**.
- بعد انتهاء الوقت المقدَر للطهي بالبخار، بالإمكان إنهاء وضع الطهي بالبخار يُرفع مفتاح التحكم إلى موضعه في الأعلى. يُضاء المؤشر الضوئي التابع لوضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً" – **الشكل رقم 14**.
- في حال عدم وجود المزيد من الماء في وعاء الطهي فإنه يتحول إلى التسخين تلقائياً ويصبح في وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً"، يضاء المؤشر الضوئي– **الشكل رقم 14**.

AR

## الطهي ببطء
## للطهي البطيء

- يحرك مفتاح التشغيل إلى اليمين لاختيار وضعية" الطهي البطيء"– **الشكل رقم 16** . ثم يضغط لأسفل على مفتاح التحكم عندما تظهر الإضاءة فهذا يعني أن عملية الطهي قد بدأت– **الشكل رقم 16**.
- لإنهاء وضعية الطهي بالبخار يُرفع مفتاح التحكم إلى موضعه في الأعلى. ضوء المؤشر الضوئي للدلالة على تفعيل وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً" – **الشكل رقم 17**.

## وظيفة "الحفاظ على الطعام ساخناً"

عند الإنتهاء من طبخ الأرز أو الطهي بالبخار، يدخل الجهاز تلقائياً في وضعية" "الحفاظ على الطعام ساخناً" .
يرتفع مفتاح التحكم لمكانه في الأعلى ويظهر ضوء المؤشر الضوئي لوضعية" "الحفاظ على الطعام ساخناً. لطهي الشوربة، سيتحول المنتج الى وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً" عند رفع المفتاح الى الموقع العلوي، ويظهر ضوء المؤشر الضوئي الخاص بوضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً. وبذلك يمكن المحافظة على سخونة الطعام لحين وقت التقديم. يُرجى الحرص بأن وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً لمدة طويلة (1 ساعة واحدة كحد أقصى) لأنه يؤثر على جودة الأرز، لإيقاف هذه الوظيفة، إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي– **الشكل رقم 18**.

للأسفل على مفتاح التحكم وعندما تظهر الإضاءة فهذا يعني أن عملية الطهي قد بدأت– **الشكل رقم 13**.

**الجهاز عملية الطهي تلقائياً ويدخل في وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً" (يُضاء المؤشر الضوئي لهذه الوضعية).**

- عند الإنتهاء من الطهي فإنه يتحول إلى وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً" أوتوماتيكياً، و يصبح المؤشر الضوئي مضاءاً– **الشكل رقم 14**.
- بعد كل استخدام يفرغ مُجمّع التكثيف ويُنظف.

## بعض التوصيات للحصول على أفضل النتائج عند طبخ الأرز

- قياس الأرز، مع غسله بعناية تحت الماء في مصفاة لفترة طويلة (باستثناء ريسوتو الأرز الذي لا يجب أن يُغسل). ثم يوضع الأرز في وعاء مع الكمية التي تناسبه من الماء.
- يُرجى التأكد من توزيع الأرز في الوعاء بشكل متساوٍ حتى يتم الطهي بشكل مُتجانس.
- يضاف الملح إلى الماء: حسب الرغبة.
- يمكن استبدال الماء بالمرقة، في حال استخدام المرقة و هناك خطر من تحول لون الأرز في الوعاء.
- لا تفتح الغطاء أثناء الطهي لأن البخار سيخرج، وهذا سيؤثر على مدة الطهي والمذاق.
- عند الإنتهاء من الطهي، ويكون المؤشر الضوئي في وضعية "الحفاظ على الطعام ساخناً"، يحرك الأرز، ثم يترك في طباخ الأرز لبضع دقائق للحصول على الأرز المثالي مع حبات منفصلة.

# الطهي بالبخار ( للخضراوات، الأسماك، الخ.)

## قياس المكونات

- ينبغي أن لا تتجاوز كمية الماء القصوى علامة الكوب الموجودة في الوعاء– **الشكل رقم 11**. إذا تجاوزت هذا المستوى من الممكن أن تفيض أثناء الطهي.
- ينبغي أن يكون مستوى ارتفاع الماء أقل من سلة البخار.

## التحضير

- يصب الماء في الوعاء، ينبغي أن لا يتجاوز مستوى علامة الكوب.
- توضع سلة البخار في الوعاء – **الشكل رقم 15**.
- تضاف المكونات في سلة البخار.

AR

- للحصول على أفضل النتائج نوصي باستخدام الأرز العادي بدلاً عن (الأرز سهل الطهي) نوع من أنواع الأرز الذي يعطي لزوجة للأرز ومن الممكن أن يلتصق بالقاعدة.
- لطهي كوب واحد فقط من الأرز الأبيض (استعمل مقدارين صغيرين او مقدار واحد كبير) بسبب عدم وجود علامة 1 كوب في وعاء الطهي يجب استخدام 1 كوب قياس من الأرز الأبيض ثم اضف ١،٥ كوب قياس من الماء. لبعض انواع من الأرز، من الطبيعي أن يلتصق الأرز على القاعدة عند طهي كوب واحد من الأرز. لطهي كمية أخرى من الأرز الأبيض . يجب الرجوع إلى دليل الطبخ أدناه.
- ينبغي أن تكون الكمية القصوى من الأرز + الماء لا تتجاوز ٥،٥ كوب أو علامة 10 أكواب داخل الوعاء – **الشكل رقم 11**. حسب نوع الأرز، قد تحتاج الى تعديل كميات المياه. انظر الجدول أدناه.
- **يغسل الأرز جيدا قبل الطهي.**

| دليل الطهي للأرز الأبيض – ٥،٥ كوب | | | | |
|---|---|---|---|---|
| أكواب قياس الأرز الأبيض | وزن الأرز الأبيض | مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز) | التقديم | مدة الطهي التقريبية* |
| 1 | ١٥٠ جرام | أنظر النصائح أعلاه | لكل 1 – لكل 2. | 20 دقيقة |
| 2 | ٣٠٠ جرام | علامة ٢ كوب | لكل 3. – لكل 4. | 25 دقيقة |
| 3 | ٤٥٠ جرام | علامة ٣ كوب | لكل 4. – لكل 5. | 30 دقيقة |
| 4 | ٦٠٠ جرام | علامة ٤ كوب | لكل 5. – لكل 6. | 35 دقيقة |
| 5.5 | ٨٢٥ جرام | علامة ٥.٥ كوب | لكل 8. – لكل 10. | 40 دقيقة |

| دليل الطهي للأرز الأبيض – ١٠ كوب | | | | |
|---|---|---|---|---|
| أكواب قياس الأرز الأبيض | وزن الأرز الأبيض | مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز) | التقديم | مدة الطهي التقريبية* |
| 2 | ٣٠٠ جرام | علامة ٢ كوب | لكل 3. – لكل 4. | 25 دقيقة |
| 4 | ٦٠٠ جرام | علامة ٤ كوب | لكل 5. – لكل 6. | 35 دقيقة |
| 6 | ٩٠٠ جرام | علامة ٦ كوب | لكل 8. – لكل 10. | 34 دقيقة |
| 8 | ١٢٠٠ جرام | علامة ٨ كوب | لكل 13. – لكل 14. | 37 دقيقة |
| 01 | ١٥٠٠ جرام | علامة ١٠ كوب | لكل 16. – لكل 18. | 40 دقيقة |

* سيحدد طباخ الأرز مدة الطهي أوتوماتيكياً و بدقة اعتماداً على كمية الماء والأرز التي وضعت في الوعاء.

## لطهي الأرز

مدة الطهي الواردة في الجدول أعلاه هي دليل مدة طهي الأرز.

- يوضع الجهاز على سطح ثابت مقاوم للحرارة بعيداً عن رذاذ الماء وأي مصادر أخرى للحرارة.
- تصب الكمية اللازمة من الأرز في وعاء باستخدام كوب القياس المرفق ثم يملأ الماء البارد ليصل إلى العلامة المقابلة "للكوب" المطبوعة على الوعاء (أنظر دليل الطهي أعلاه) – **الشكل رقم 12**.
- اغلق الغطاء.

**ملاحظة : ضع دائما الأرز أولاً وإلا سيكون هنالك الكثير من الماء.**

- تأكد من توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، حرك مفتاح التشغيل إلى اليسار لاختيار وضعية الأرز/ البخار – **الشكل رقم 13**. ثم اضغط

**طباخ الأرز يحدد بنفسه مدة الطهي بدقة اعتماداً على كمية الماء والمكونات التي وضعت في الوعاء ( أنظر جدول الطهي أعلاه لدليل التوقيت).**

**عندما يمتص الأرز جميع كمية الماء بشكل كامل، يوقف**

- جفف بعناية.
- استبدل صمام الضغط الميكرو. اجعل المثلث العلوي بمحاذاة القفل المفتوح التابع لصمام الصغطر لكي تتمكن من إقفال الجزئين، ثم ادره باتجاه الإقفال الى أن يُصبح المثلث العلوي على نفس الخط مع الإقفال مما يدل على إغلاق الجزئين، ثم يعاد تركيب صمام الضغط الميكرو أسفل الغطاء– **الشكل رقم 7**. تأكد من أن يكون المثلث في صمام الضغط الصغير محاذياَ للمثلث الموجود على الغطاء ويدفع بقوة للأسفل حتى يصبح في المكان المناسب.
- استبدل الغطاء الداخلي القابل للفصل بالعلامة المناسبة على الجانب الأيسر في فتحة الغطاء ثم يدفع الغطاء بالضغط إلى اليمين لتصبح العلامة في مكانها. يجب أن يكون الجانب العريض من السدادة في الجهة العلوية عند تركيب الغطاء.

## استخدام طباخ الأرز للوظائف الثلاث (٣)

- **يمسح الوعاء من الخارج بعناية (بشكل خاص الجزء السفلي). يُرجى التأكد من عدم وجود بقايا أو سائل تحت الوعاء وعلى لوح التسخين– الشكل رقم 8.**
- يوضع الوعاء في الجهاز – **الشكل رقم 9**، مع التأكد بأنه قد تم وضعه بشكل صحيح.
- يُدار الوعاء قليلاً في كلا الاتجاهين وذلك لضمان الإتصال بين الجزء السفلي من الوعاء ولوح التسخين.
- يُرجى التأكد من أن مُجمّع التكثيف تم وضعه بشكل صحيح في مكانه، إذا لم يكن في مكانه، يرجى تثبيته بالضغط بقوة في الفراغ (التجويف) – **الشكل رقم 10**.
- اغلق واقفل الغطاء.
- اوصل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- لا يمكن أن يُستخدم الجهاز الا عندما تكون جميع المراحل المذكورة أعلاه قد اكتملت.
- يجب تجنب تشغيل الجهاز عندما يكون وعاء الطهي فارغاَ.
- لا تلمس لوح التسخين عندما يتم توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.

**لا تضع يدك على مخرج النفث البخاري أثناء الطهي، لأن هنالك خطراً من الإصابة بالحروق. استخدم فقط الوعاء الداخلي الموجود مع الجهاز. لا تصب الماء ولا تضع المكونات في الجهاز دون أن يكون الوعاء بالداخل.**

## طهي الأرز

### قياس المكونات – السعة القصوى للوعاء

- العلامات المتدرجة في داخل الوعاء تقاس باللترات والأكواب، وتستخدم لقياس كمية المياه عند طهي الأرز– **الشكل رقم 11**.
- الكوب البلاستيكي المرفق مع الجهاز هو لقياس الأرز. والجدول ينص على كمية الأرز اللازمة لعدد من الوجبات، مستوى **1** لقياس كوب من الأرز يزن حوالي ١٥٠ جرام.

## وصف أجزاء المنتج

1. سلة البخار
2. تدرج لقياس للماء والأرز
3. وعاء غير لاصق القابل للفصل
4. ملعقة الأرز
5. زر فتح الغطاء
6. الغطاء
7. الغطاء الداخلي القابل للفصل
8. كوب القياس
9. صمام الضغط الميكرو
10. مجمع التكثيف
11. المقبض
12. حاملة للملعقة
13. السلك الكهربائي
14. لوح التسخين
15. المجسّ الإلكتروني
16. لوحة التحكم

a. المؤشر الضوئي لوضعية "المحافظة على الطعام ساخناً"
b. وضعية الطهي: الأرز/ البخار
c. وضعية التشغيل
d. المؤشر الضوئي للطهي
e. وضعية الطهي البطيء
f. مفتاح التشغيل

AR

### قبل أول استعمال

## فك التغليف عن الجهاز

**اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بدقة.**

- افصل الجهاز عن علبة التغليف، وفك الملحقات واستخرج جميع الوثائق المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على الغطاء – **الشكل رقم 1**.
- ركب حاملة الملعقة: أدخل رابط البلاستيك للدعم في الفتحة الموجودة في الجزء السفلي من هذا المنتج وحرّك للأسفل – **الشكل رقم 2**.

## تنظيف الجهاز

- افصل الوعاء الغير لاصق، الغطاء الداخلي القابل للفصل وصمّام الضغط الصغير. لإزالة الغطاء الداخلي اضغط على مشبك التحرير الموجود على الجانب الأيمن لتحرير الغطاء – **الشكل رقم 3**.
- بعد فصل الغطاء الداخلي، ارفع صمام الضغط الصغير من خلال الثقب في الجانب السفلي من الغطاء بالأصبع – **الشكل رقم 4**. للفصل بين الجزء العلوي والجزء السفلي من من صمام الضغط الصغير، ادر الصمام في اتجاه التحرير واضبط المثلث العلوي الى أن يصبح على محاذاة رمز القفال المفتوح ثم افصله – **الشكل رقم 5**. و **الشكل رقم 6**.
- ينظف الوعاء، الغطاء الداخلي القابل للفصل وصمام الضغط الصغير والملحقات بالإسفنجة والصابون السائل، يُمسح السطح الخارجي للجهاز وأجزاء الغطاء المعدنية بقطعة قماش رطبة.

# راهنمای عیب یابی فنی

| شرح خرابی | علل | راه حل |
|---|---|---|
| شاخص لامپ خاموش و عدم گرمایش | وصل نبودن پلویز | بررسی پریز برق اصلی در بدنه دستگاه. |
| شاخص لامپ خاموش و گرمایش. | مشکل اتصال چراغ نشانگر یا آسیب لامپ نشانگر. | آن را به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید. |
| چراغ نشانگر پخت و پز خاموش است، نشانگر گرم نگه داشتن را روشن کنید. | دکمه پخت و پز در موقعیت پخت و پز نمی باشد. | دکمه پخت و پز را در وضعیت پایین (پخت و پز) قرار دهید. |
| نشت بخار در هنگام استفاده. | درب بد بسته شده است. | درب را دوباره باز کنید و ببندید. |
| | دریچه فشار میکروی بخوبی قرار نگرفته یا کامل نیست. | پخت و پز (محصول خاموش) را متوقف کنید و کامل بودن دریچه (2 قسمت به هم قفل شده) و بخوبی قرار گرفته را بررسی کنید. |
| | درب یا واشر فشار میکرو آسیب دیده است. | آن را به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید. |
| برنج نیم پخت شده یا بیش از حد پخته شده است. | در مقایسه با مقدار برنج، آب بیش از حد بوده یا به اندازه کافی نبوده است. | به مقدار آب توجه کنید. |
| برنج نیم پخت شده است. | دکمه انتخاب برای وضعیت "سوپ". | وضعیت دکمه انتخاب را به "برنج/بخار" تغییر دهید. |
| گرم نگه داشتن اتوماتیک (محصول در موقعیت پخت و پز یا بدون حرارت) با شکست مواجه شده است. | | آن را به مرکز خدمات مجاز برای تعمیر ارسال کنید. |
| نشت آب روی میز. | فقدان جمع کننده تراکم یا لبریز شدن جمع کننده تراکم. | جمع کننده تراکم را برای هر استفاده تخلیه کنید و موقعیت خوب جمع کننده تراکم را بررسی کنید. |

نکته: در صورت تغییر شکل کاسه داخلی، از کاربرد آن خودداری کنید و یک کاسه جایگزین از مرکز خدمات مجاز برای تعمیر تهیه کنید.

## مراقبت از کاسه چسب

- برای حفظ کیفیت کاسه تا جای ممکن، توصیه می شود که از بریدن غذا در آن خودداری کنید.
- از لوازم پلاستیکی یا چوبی و نه فلزی برای بهم زدن یا سرو غذا استفاده کنید تا جلوی هر گونه آسیب گرفته شود.
- برای اجتناب از خطر پوسیدگی، از ریختن سرکه داخل کاسه خودداری کنید.
- سطح کاسه ممکن است پس از استفاده برای اولین بار یا پس از استعمال طولانی تغییر رنگ دهد. این تغییر رنگ به دلیل عملکرد بخار و آب است و تاثیری بر استفاده از پلوپز ندارد یا سلامت را تهدید نمی کند. ادامه استفاده کاملاً" ایمن است.
- از استفاده از مخلوط کن دستی در کاسه چسب برای مخلوط کردن سبزیجات خودداری کنید.

## تمیز کردن و مراقبت از سایر قسمتهای دستگاه

- دستگاه را قبل از تمیز کردن خاموش کنید.
- خارج پلوپز، داخل درب را تمیز کنید – تصویر 24 و سیم را با پارچه مرطوب بصورت خشک پاک کنید.
- از آب برای تمیز کردن داخل بدنه دستگاه استفاده نکنید چون می تواند به سنسور گرمازا صدمه بزند.

FA

## پس از اتمام پخت و پز

- درب را باز کنید.
- غذا را با استفاده از قاشق پلاستیکی موجود دستگاه سرو کنید و درب را ببندید.
- غذای باقیمانده در کاسه برای سرو غذای بعدی گرم نگه داشته می شود.
- فراموش نکنید که دستگاه را پس از گرم نگهداشتن غذا خاموش کنید.

**از برداشتن کاسه پس از پختن بدون دستکش محافظ گاز اکیدا" خودداری کنید.**

## تمیز کردن و تعمیر و نگهداری

### جمع کننده تراکم

- جمع کننده تراکم باید پس از هر بار استفاده تخلیه و تمیز شود.
- برای برداشتن جمع کننده، هر طرف از پوشش پلاستیکی را فشار داده و بردارید – **تصویر 19**.
- برای برگرداندن جمع کننده، روی شیار محکم فشار دهید.

### کاسه، جمع کننده تراکم، درب برداشتنی درونی، دریچه فشار میکرو و سبد بخار.

- پس از برداشتن درب درونی، دریچه فشارمیکرو را از طریق سوراخ زیرین درب با انگشت فشار دهید – **تصویر 4**، دریچه فشار میکرو را در جهت باز کردن بچرخانید تا مثلث بالائی با قفل باز شده هم تراز شود و در نهایت قسمتهای بالائی و پایینی دریچه فشار میکرو را جدا کنید – **تصویر 5**.
- از آب گرم، مایع ظرفشوئی و یک اسفنج برای تمیز کردن کاسه – **تصویر 20**، دریچه فشار میکرو – **تصویر 22**، درب متحرک درونی – تصویر **23**، قاشق و پیمانه استفاده کنید. پودر ساینده و اسفنج فلزدار توصیه نمی شود.
- اگر غذا به ته ظرف چسبیده، بگذارید کاسه قبل از شستن برای مدتی خیس بخورد.
- کاسه نچسب، سبد بخار، جمع کننده تراکم، قاشق و پیمانه قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشوئی هستند.
- کاسه را با دقت خشک کنید.
- از فروبردن دستگاه در آب، ریختن آب روی آن خودداری کنید.

## برای بخارپز

- درب را ببندید.
- برای انتخاب "برنج/بخار" سوئیچ را بطرف چپ حرکت دهید – تصویر 13 و سپس روی سوئیچ کنترل بطرف پایین فشار دهید، شاخص پخت و پز روشن نشان می دهد که پخت شروع شده است – تصویر 13.
- پس از آنکه زمان، بخارپز خوب را تخمین می زند، شما می توانید با بلند کردن سوئیچ کنترل تا بالاترین حد، بخارپز را پایان دهید. چراغ نشانگر "گرم نگهداشتن" روشن می شود و دستگاه بطرف عملکرد گرم نگهداشتن می چرخد.
- وقتی آب در دیگ خوراک پز وجود ندارد، بطور اتوماتیک بطرف گرم نگهداشتن می چرخد، چراغ نشانگر "گرم نگهداشتن" روشن می شود – تصویر 14.

FA

# آرام پز

## برای آرام پز

- برای انتخاب وضعیت "آرام پز" سوئیچ را بسمت راست حرکت دهید – تصویر 16 و سپس سوئیچ کنترل را بطرف پایین فشار دهید، شاخص پخت نشان می دهد که پخت آغاز شده است – تصویر 16.
- برای پایان دادن به روند پخت، سوئیچ کنترل را تا بالاترین حد بالا ببرید. چراغ نشانگر "گرم نگهداشتن" روشن می شود و دستگاه بسمت عملکرد گرم نگهداشتن می چرخد – تصویر 17.

## عملکرد گرم نگهداشتن

در اتمام پخت و پز، برای برنج یا بخارپز، دستگاه بطور اتوماتیک وارد عملکرد "گرم نگهداشتن" می شود.

سوئیچ کنترل تا بالاترین حد بالا می آید و چراغ نشانگر "گرم نگهداشتن" روشن می شود. برای پخت سوپ، بسمت عملکرد گرم نگهداشتن می چرخد وقتی شما سوئیچ کنترل را تا بالاترین حد بالا می برید و چراغ نشانگر "گرم نگهداشتن" روشن می شود. بنابراین غذا گرم نگه داشته می شود تا سرو شود. مراقب باشید که "گرم نگهداشتن" بمدت طولانی (حداکثر 1 ساعت) کیفیت برنج را تحت تاثیر قرار می دهد. برای خاموش کردن این عملکرد، دستگاه را خاموش کنید – تصویر 18.

تا وضعیت "برنج/بخار" انتخاب شود – تصویر 13 و سپس سوئیچ کنترل را به پائین فشار دهید، شاخص پخت و پز نشان می دهد که پخت و پز شروع شده است – تصویر 13.

وارد حالت "گرم نگه داشتن" می شود (چراغ "گرم نگه داشتن" روشن می شود).

- هنگام پایان پخت و پز، بطور اتوماتیک بسمت گرم نگهداشتن حرکت می کند، چراغ نمایشگر روشن می شود – تصویر 14.
- پس از هر بار استفاده، جمع کننده تراکم را تخلیه و تمیز کنید.

## برخی توصیه ها برای کسب بهترین نتیجه هنگام پخت برنج

- برنج را اندازه گیری کنید و زیر آب روان بمدت طولانی کاملا" شستشو دهید (غیر از برنج ریزوتو که نباید شسته شود). سپس برنج را در کاسه همراه با مقدار لازم آب قرار دهید.
- از پخش کامل برنج در کاسه مطمئن شوید تا پختن بطور یکدست انجام شود.
- نمک به آب اضافه کنید: بسته به سلیقه شخصی.
- آب می تواند با کاردک پخش شود. در صورت استفاده از کاردک، خطر برشته شدن برنج در کاسه وجود دارد.
- از باز کردن درب در حین پخت خودداری کنید چون بخار خارج می شود و زمان پخت و مزه را تحت تاثیر قرار می دهد.
- با اتمام پخت، چراغ نشانگر "گرم نگه داشتن" روشن خواهد شد، برنج را هم بزنید و سپس برای چند دقیقه در پلوپز قرار دهید تا برنج کامل با دانه های جداگانه بدست آید.

# بخارپز (برای سبزیجات، ماهی و غیره)

## اندازه گیری مواد

- حداکثر مقدار آب در کاسه نباید از علامت حداکثر "کاپ" در کاسه فراتر رود – تصویر 11. تجاوز از این حد ممکن است موجب لبریز شدن در زمان استفاده شود.
- سطح آب باید پایین تر از سبد بخار باشد.

## تدارک

- آب در کاسه بریزید، از فراتر رفتن از علامت حداکثر پیمانه خودداری کنید.
- سبد بخار را در کاسه قرار دهید – تصویر 15.
- مواد را به سبد بخار اضافه کنید.

• برای کسب بهترین نتیجه، توصیه می کنیم که از برنج معمولی استفاده کنید تا برنج از نوع "پخت آسان" چون به ته دیگ می چسبد.
• برای پخت 1 پیمانه برنج سفید (سرو 2 قسمت کوچک یا 1 قسمت بزرگ) چون نشانه 1 پیمانه در دیگ پخت و پز وجود ندارد، می توانید از 1 پیمانه برنج سفید با ك پیمانه آب استفاده کنید. با این نوع برنجی طبیعی است که پخت برنج کوچک با 1 پیمانه برنج به ته دیگ می چسبد. برای پخت سایر انواع برنج سفید، به راهنمای پخت ذیل مراجعه کنید.
• حداکثر مقدار آب + برنج نباید از حد 5.5 پیمانه یا 10 پیمانه در داخل کاسه فراتر رود – **تصویر 11**. بسته به نوع برنج، مقدار آب نیاز به تنظیم دارد. جدول ذیل را رویت کنید.
• **قبل از پختن، برنج را کاملا" بشوئید.**

| راهنمای پختن برای برنج سفید – 5.5 پیمانه | | | | |
|---|---|---|---|---|
| پیمانه اندازه گیری برنج سفید | وزن برنج سفید | سطح آب در کاسه (+ برنج) | سرو کردن | زمان تقریبی پخت و پز* |
| 1 | 150 گرم | توصیه فوق را رویت کنید | 1 پیمانه – 2 پیمانه | 20 دقیقه |
| 2 | 300 گرم | علامت 2 پیمانه | 3 پیمانه – 4 پیمانه | 25 دقیقه |
| 3 | 450 گرم | علامت 3 پیمانه | 4 پیمانه – 5 پیمانه | 30 دقیقه |
| 4 | 600 گرم | علامت 4 پیمانه | 5 پیمانه – 6 پیمانه | 35 دقیقه |
| 5.5 | 825 گرم | علامت 5.5 پیمانه | 8 پیمانه – 10 پیمانه | 40 دقیقه |

| راهنمای پختن برای برنج سفید – 10 پیمانه | | | | |
|---|---|---|---|---|
| پیمانه اندازه گیری برنج سفید | وزن برنج سفید | سطح آب در کاسه (+ برنج) | سرو کردن | زمان تقریبی پخت و پز* |
| 2 | 300 گرم | علامت 2 پیمانه | 3 پیمانه – 4 پیمانه | 25 دقیقه |
| 4 | 600 گرم | علامت 4 پیمانه | 5 پیمانه – 6 پیمانه | 35 دقیقه |
| 6 | 900 گرم | علامت 6 پیمانه | 8 پیمانه – 10 پیمانه | 34 دقیقه |
| 8 | 1200 گرم | علامت 8 پیمانه | 13 پیمانه – 14 پیمانه | 37 دقیقه |
| 10 | 1500 گرم | علامت 10 پیمانه | 16 پیمانه – 18 پیمانه | 40 دقیقه |

* پلوپز بطور اتوماتیک زمان دقیق پخت را بر اساس مقدار آب و برنج در کاسه تعیین می کند.

## برای پخت برنج

زمان پختن در جدول فوق، راهنمای زمان پخت می باشد.
• دستگاه را روی سطح صاف، محکم، مقاوم در برابر حرارت و دور از تراوش آب و هرگونه منبع گرمازا قرار دهید.
• مقدار لازم برنج را با استفاده از پیمانه اندازه گیری در کاسه بریزید. سپس تا علامت "کاپ" در کاسه با آب سرد پر کنید (راهنمای پخت فوق را رویت کنید) – **تصویر 12**.
• درب را ببندید.
**توجه: در همه حال ابتدا برنج را در کاسه قرار دهید درغیر اینصورت شما بیش از حد آب می ریزید.**
• اتصال دستگاه را بررسی کنید. سوئیچ را در سمت چپ قرار دهید

**پلوپز، زمان دقیق پخت را بر حسب مقدار آب و برنج داخل کاسه تعیین می کند (جدول پخت و پز فوق را برای راهنمای زمان رویت کنید). هنگام جذب آب با برنج، دستگاه بطور اتوماتیک روند پخت و پز را متوقف می کند و**

FA

- با دقت خشک کنید.
- دریچه فشار میکرو را جایگزین کنید. مثلث بالائی را با قفل باز دریچه فشار میکرو هم تراز کنید تا دو قسمت بسته شود، سپس در جهت قفل کردن بچرخانید تا زمانی که مثلث بالائی با قفل بسته که بستن دو قسمت را نشان می دهد هم تراز شود، سپس دریچه فشار میکرو را مجدداً " در درب نصب کنید – تصویر 7. از هم ترازشدن مثلث در دریچه فشار میکرو با مثلث درب مطمئن شده و محکم فشار دهید تا زمانی که در جای خود نصب شود.
- درب متحرک درونی را با نصب قلاب در سمت چپ شیار درب جایگزین کنید، سپس درب را فشار دهید تا جائیکه با صدای کلیک در جای خود قرار گیرد. قسمت عریض تر مهر هنگام نصب درب باید در بالاترین وضعیت باشد.

## استفاده از پلوپز

### برای 3 عملکرد

- **بیرون کاسه (مخصوصا" انتهای آن) را با دقت پاک کنید. از باقی نماندن جسم خارجی یا مایع در زیر کاسه و چراغ خوراک پزی اطمینان حاصل فرمائید** – (تصویر 8).
- کاسه را در دستگاه قرار دهید – تصویر 9، از قرار گرفتن صحیح آن مطمئن شوید.
- کاسه را کمی در دو جهت بچرخانید، تا از تماس مطلوب انتهای کاسه و چراغ خوراک پز مطمئن شوید.
- قرار گرفتن صحیح جمع کننده تراکم را بررسی کنید، در غیر این صورت با فشار محکم به شیار، آنرا نصب کنید – تصویر 10.
- درب را بسته و قفل کنید.
- دستگاه را روشن کنید.
- از روشن کردن دستگاه تا زمان تکمیل مراحل فوق خودداری کنید.
- از روشن کردن دستگاه با کاسه خالی پخت و پز اجتناب کنید.
- از دست زدن به صفحه گرم هنگام روشن بودن دستگاه خودداری کنید.

**از قرار دادن دست روی حفره بخار در حین پخت و پز اکیدا" خودداری کنید، چون امکان خطر سوختگی وجود دارد. فقط از دیگ درونی دستگاه استفاده کنید. از ریختن آب یا قرار دادن مواد بدون کاسه در داخل دستگاه خودداری کنید.**

## پخت و پز برنج

### اندازه گیری مواد – حداکثر ظرفیت کاسه

- علامت گذاری روی کاسه و پیمانه به لیتر می باشد، آنها برای اندازه گیری میزان آب هنگام پخت برنج بکار برده می شود – تصویر 11.
- پیمانه پلاستیکی دستگاه برای اندازه گیری برنج می باشد و جدول بیانگر میزان برنج لازم برای تعداد پرس می باشد. وزن 1 پیمانه مسطح برنج حدود 150 گرم می باشد.

## مشخصات

1. سبد بخار
2. طبقه بندی برای آب و برنج
3. کاسه نچسب برداشتنی
4. قاشق برنج
5. دکمه باز کردن درب
6. درب
7. درب درونی متحرک
8. پیمانه اندازه گیری
9. دریچه فشار میکرو
10. جمع کننده تراکم
11. دسته
12. محافظ قاشق
13. سیم برق
14. خوراك پز
15. سنسور
16. صفحه کنترل
a. چراغ نشانگر گرم نگه داشتن
b. حالت پخت برنج / بخار
c. سوئیچ حالت
d. چراغ نشانگر پخت و پز
e. حالت آرام پز
f. سوئیچ کنترل

FA

## قبل از اولین استفاده

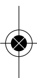
## دستگاه را باز کنید

- بسته بندی دستگاه را بردارید و لوازم جانبی و اسناد چاپ شده را باز کنید.
- درب را با فشار بر دکمه باز کردن روی آن باز کنید – **تصویر 1**.
- محافظ قاشق را نصب کنید: قلاب پلاستیکی محافظ قاشق را در سوراخ واقع در انتهای محصول قرار دهید، و رو به پائین سر دهید – **تصویر 2**.
- دستورالعمل ها را بخوانید و روش کار کردن را به دقت دنبال کنید.

**اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بدقة.**

## تمیز کردن دستگاه

- کاسه نچسب را بردارید، درب درونی متحرک و دریچه فشار میکرو را بردارید. برای برداشتن درب درونی، کلیپ سمت راست را فشار دهید تا درب آزاد شود – **تصویر 3**.
- پس از برداشتن درب درونی، دریچه فشار میکرو را از طریق سوراخ در قسمت زیرین درب، با انگشت فشار دهید – **تصویر 4**. برای جدا کردن قسمت های بالائی و پایینی دریچه فشار میکرو، دریچه را با چرخاندن مثلث بالائی در جهت باز کردن بچرخانید تا زمانی که با نماد قفل باز هم تراز شود و سپس جدا کنید – **تصویر5** و **تصویر 6**.
- کاسه، درب متحرک درونی، و تمام ابزار جانبی را با یک اسفنج و مایع ظرفشوئی تمیز کنید. خارج دستگاه و قسمتهای فلزی درب را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.





# TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ......................... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/تاريخ خريد

**Product reference:** ................................. / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج/مرجع محصول

**Retailer name & address:** ............................................. / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/ 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة وعنوانه/نام خرده فروش وآدرس

**Distributor stamp:** .............................../ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 /소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/مهر خرده فرو

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

| Country | Address | Guarantee | Phone |
|---|---|---|---|
| الجزائر<br>**ALGERIA** | CIJA<br>9 rue Puvis de Chavannes<br>Saint Euquene<br>Oran | 1 an<br>1 year | **(0)41 28 18 53** |
| **ARGENTINA** | GROUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3°<br>C1425DTK<br>Capital Federal<br>Buenos Aires | 2 años<br>2 years | **0800-122-2732** |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br>**ARMENIA** | ՓԲԸ «Գրուպպա ՍԵԲ»,<br>125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի,<br>16A, շին.3 | 2 տարի<br>2 years | **(010) 55-76-07** |
| **AUSTRALIA** | GROUPE SEB AUSTRALIA<br>PO Box 7535,<br>Silverwater<br>NSW 2128 | 1 year | **02 97487944** |
| **ÖSTERREICH**<br>**AUSTRIA** | SEB ÖSTERREICH HmbH<br>Campus 21 - Businesspark Wien Süd<br>Liebermannstr. A02 702<br>2345 Brunn am Gebirge | 2 Jahre<br>2 years | **01 866 70 299 00** |
| **BELGIQUE**<br>**BELGIE**<br>**BELGIUM** | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus | 2 ans<br>2 years | **070 23 31 59** |
| **БЕЛАРУСЬ**<br>**BELARUS** | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское шоссе,<br>д. 16А, стр. 3 | 2 года<br>2 years | **017 2239290** |
| **BOSNA**<br>**I HERCEGOVINA** | SEB Développement<br>Predstavništvo u BiH<br>Vrazova 8/II<br>71000 Sarajevo | 2 godine<br>2 years | **Info-linija za potrošače**<br>**033 551 220** |
| **BRASIL**<br>**BRAZIL** | SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA<br>Avenida Arno, 146 Mooca<br>03108-900 São Paulo SP | 1 ano<br>1 year | **0800-119933** |
| **БЪЛГАРИЯ**<br>**BULGARIA** | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД<br>Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1,<br>1680 София | 2 години<br>2 years | **0700 10 330** |
| **CANADA** | GROUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON<br>M1V 3N8 | 1 an<br>1 year | **800-418-3325** |
| **CHILE** | GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda<br>Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501<br>Santiago | 2 años<br>2 years | **12300 209207** |
| **COLOMBIA** | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira<br>Cajica Cundinamarca | 2 años<br>2 years | **18000919288** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **HRVATSKA CROATIA** | SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb | 2 godine 2 years | **01 30 15 294** |
| **ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC** | GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7 | 2 roky 2 years | **731 010 111** |
| **DANMARK DENMARK** | GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup | 2 år 2 years | **44 663 155** |
| **DEUTSCHLAND GERMANY** | GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach | 2 Jahre 2 years | **0212 387 400** |
| **EESTI ESTONIA** | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa | 2 aastat 2 years | **5 800 3777** |
| **SUOMI FINLAND** | Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo | 2 Vuotta 2 years | **09 622 94 20** |
| **FRANCE** Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin | GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX | 1 an 1 year | **09 74 50 47 74** |
| **ΕΛΛΑΔΑ GREECE** | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά | 2 χρόνια 2 years | **2106371251** |
| 香港 **HONG KONG** | SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong | 1 year | **852 8130 8998** |
| **MAGYARORSZÁG HUNGARY** | GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs | 2 év 2 years | **06 1 801 8434** |
| **INDONESIA** | GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia | 1 year | **+62 21 5793 6881** |
| **ITALIA ITALY** | GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano | 2 anni 2 years | **199207354** |
| **JAPAN** | GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022 | 1 year | **0570-077772** |
| **ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN** | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі | 2 жыл 2 years | **727 378 39 39** |
| 한국어 **KOREA** | (유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790 | 1 year | **1588-1588** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **LATVJA LATVIA** | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa | 2 gadi<br>2 years | **6 716 2007** |
| **LIETUVA LITHUANIA** | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa | 2 metai<br>2 years | **6 470 8888** |
| **LUXEMBOURG** | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus | 2 ans<br>2 years | **0032 70 23 31 59** |
| **MACEDONIA** | Groupe SEB Bulgaria EOOD<br>Office 1, floor 1,<br>52G Borovo St.,<br>1680 Sofia - Bulgaria<br>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ<br>Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София,<br>България | 2 години<br>2 years | **(0)2 2050 022** |
| **MALAYSIA** | Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2,<br>No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown,<br>47400 Petaling Jaya,<br>Selangor D.E., Malaysia. | 1 year | **(603) 7710 8000** |
| **MEXICO** | Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith<br>38 Desp. 401, Col. Polanco<br>Delegación Miguel Hildalgo<br>11 560 México D.F. | 1 año<br>1 year | **(01800) 112 8325** |
| **MOLDOVA** | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна | 2 ani<br>2 years | **(22) 929249** |
| **NEDERLAND The Netherlands** | GROUPE SEB NEDERLAND BV<br>Generatorstraat 6<br>3903 LJ Veenendaal | 2 jaar<br>2 years | **0318 58 24 24** |
| **NEW ZEALAND** | GROUPE SEB NEW ZEALAND<br>Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie,<br>Auckland | 1 year | **0800 700 711** |
| **NORGE NORWAY** | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27<br>2750 Ballerup DANMARK | 2 år<br>2 years | **815 09 567** |
| **PERU** | Groupe SEB Perú<br>Av. Camino Real N° 111 of. 805 B<br>San Isidro - Lima – Perú | 1 año<br>1 year | **441 4455** |
| **POLSKA POLAND** | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa | 2 lata<br>2 years | **0801 300 423<br>koszt jak za połączenie lokalne** |
| **PORTUGAL** | GROUPE SEB IBÉRICA SA<br>Urb. da Matinha<br>Rua Projectada à Rua 3<br>Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa | 2 anos<br>2 years | **808 284 735** |
| **REPUBLIC OF IRELAND** | GROUPE SEB IRELAND<br>Unit B3 Aerodrome Business Park,<br>College Road, Rathcoole, Co. Dublin | 1 year | **01 677 4003** |
| **ROMÂNIA ROMANIA** | GROUPE SEB ROMÂNIA<br>Str. Daniel Constantin nr. 8<br>010632 București | 2 ani<br>2 years | **0 21 316 87 84** |
| **РОССИЯ RUSSIA** | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское шоссе,<br>д. 16А, стр. 3 | 2 года<br>2 years | **495 213 32 30** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SRBIJA SERBIA** | SEB Developpement<br>Đorđa Stanojevića 11b<br>11070 Novi Beograd | 2 godine<br>2 years | **060 0 732 000** |
| **SINGAPORE** | GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd.<br>59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building<br>Singapore 577218 | 1 year | **65 6550 8900** |
| **SLOVENSKO SLOVAKIA** | GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.<br>Rybničná 40<br>831 06 Bratislava | 2 roky<br>2 years | **233 595 224** |
| **SLOVENIJA SLOVENIA** | SEB d.o.o<br>Gregorčičeva ulica 6<br>2000 MARIBOR | 2 leti<br>2 years | **02 234 94 90** |
| **ESPAÑA SPAIN** | GROUPE SEB IBÉRICA S.A.<br>C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban<br>08018 Barcelona | 2 años<br>2 years | **902 31 24 00** |
| **SVERIGE SWEDEN** | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC<br>Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby | 2 år<br>2 years | **08 594 213 30** |
| **SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND** | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattbrugg | 2 ans<br>2 Jarhre<br>2 years | **044 837 18 40** |
| **TAIWAN** | SEB ASIA Ltd.<br>Taipei International Building, Suite B2, 6F-1,<br>No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2<br>Da-an District Taipei 106, R.O.C. | 1 year | **886-2-27333716** |
| **THAILAND** | GROUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italthai Tower, 14th Floor,<br>n° 14-02,<br>New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang,<br>Bangkok, 10320 | 2 years | **662 351 8911** |
| **TÜRKIYE TURKEY** | GROUPE SEB ISTANBUL AS<br>Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad.<br>Meydan Sok.<br>No: 28 K.12 Maslak | 2 YIL<br>2 years | **216 444 40 50** |
| **U.S.A.** | GROUPE SEB USA<br>2121 Eden Road<br>Millville, NJ 08332 | 1 year | **800-395-8325** |
| **Україна UKRAINE** | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна | 2 роки<br>2 years | **044 492 06 59** |
| **UNITED KINGDOM** | GROUPE SEB UK LTD<br>Riverside House<br>Riverside Walk<br>Windsor<br>Berkshire, SL4 1NA | 1 year | **0845 602 1454** |
| **VENEZUELA** | GROUPE SEB VENEZUELA<br>Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155<br>Urb. La Castellana, Caracas | 2 años<br>2 years | **0800-7268724** |
| **VIETNAM** | GROUPE SEB VIETNAM<br>(Representative office)<br>127-129 Nguyen Hue Street District 1,<br>Ho Chi Minh City, Vietnam | 1 year | **+84-8 3821 6395** |

**: www.tefal.com**